KitchenAid®

BUILT-IN CONVECTION MICROWAVE OVEN

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-422-1230**
or visit our website at **www.kitchenaid.com**

In Canada, call for assistance, installation and service, call: **1-800-807-6777**
or visit our website at **www.KitchenAid.ca**

FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ - CUISSON PAR CONVECTION

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à **www.KitchenAid.ca**

Table of Contents//Table des matières 2

Model/Modèle KEHU309

W10138787A

TABLE OF CONTENTS

BUILT-IN MICROWAVE OVEN SAFETY....3
Electrical Requirements....4
PARTS AND FEATURES....5
Turntable....5
Convection Rack....5
Browning Pan and Handle....6
Baking Tray....6
KITCHENAID™ Steamer Vessel....6
MICROWAVE OVEN CONTROL....7
Control Panel....7
Interactive Touch Display....7
Main Menu....8
Menu Demonstration....8
Settings & Info....9
Sound....9
Display Contrast....9
Temp Format....9
Languages (on some models)....9
Clock....9
Start - Add Time....10
Upper Oven Off - Cancel....10
Clear....10
Control Lock....10
Timer....10
BUILT-IN MICROWAVE OVEN USE....10
Food Characteristics....11
Cooking Guidelines....11
Cookware and Dinnerware....11
Aluminum Foil and Metal....12
Positioning Baking Tray....12
Microwave Cooking Power....12
Doneness....13
Sensor Cook....13
Manual Method Cooking....13
Reheat....14
Defrost....15
Steam Cooking....16
Boil & Simmer....16
Bake....17
Roast....18
Browning Pan....19
Grill....20
Cook....20
Soften and Melt....21
Popcorn....22
EasyConvect™ System Conversion....22
Food Type....23
Warm Hold....23
BUILT-IN MICROWAVE OVEN CARE....24
General Cleaning....24
TROUBLESHOOTING....25
ASSISTANCE OR SERVICE....26
In the U.S.A.....26
Accessories....26
Replacement Parts and Accessories....26
In Canada....26
WARRANTY....27

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ....28
Spécifications électriques....29
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES....30
Plateau rotatif....30
Grille de convection....31
Plat à brunir et poignée....31
Plaque de cuisson....31
Cuiseur vapeur KITCHENAID™....31
COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES....32
Tableau de commande....32
Afficheur tactile interactif....32
Menu principal....33
Démonstration du menu....34
Réglages et informations....34
Son....34
Contraste d'affichage....35
Format de la température....35
Langues (sur certains modèles)....35
Horloge....35
Démarrer - ajouter du temps....35
Arrêt/annulation du four supérieur....35
Effacer....35
Verrouillage des commandes....35
Minuterie....36
UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ....36
Caractéristiques des aliments....36
Guide de cuisson....36
Ustensiles de cuisson et vaisselle....37
Papier d'aluminium et métal....37
Positionnement de la plaque de cuisson....38
Puissance de cuisson des micro-ondes....38
Degré de cuisson....38
Cuisson par détection....39
Méthode de cuisson manuelle....39
Réchauffage....40
Décongélation....41
Cuisson à la vapeur....42
Faire bouillir et mijoter....43
Cuisson au four....44
Rôtissage....45
Plat à brunir....46
Gril....47
Cuisson....48
Ramollir et faire fondre....48
Maïs éclaté....49
Conversion du système EasyConvect™....49
Type d'aliment....50
Garder au chaud....51
ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ....52
Nettoyage général....52
DÉPANNAGE....53
ASSISTANCE OU SERVICE....54
Pièces de rechange et accessoires....54
GARANTIE....55

BUILT-IN MICROWAVE OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found in this section.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not deep fry in oven. Microwavable utensils are not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep frying temperatures.
- Do not use paper products when appliance is operated in the “PAN BROWN” mode.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

  To reduce the risk of injury to persons:

  – Do not overheat the liquid.

  – Stir the liquid both before and halfway through heating it.

  – Do not use straight-sided containers with narrow necks.

  – After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

  – Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

- Do not store the microwave oven outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- See door surface cleaning instructions in the “Oven Care” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:

  – Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

  – Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.

  – If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

  – Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent),

(2) Hinges and latches (broken or loosened),

(3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Electrical Requirements

Observe all governing codes and ordinances. The microwave oven is connected to both 120-volt sides of the 208/240-volt circuit required for electrical connections. If the incoming voltage to the microwave oven is less than 120 volts, cooking times may be longer. Have a qualified electrician check your electrical system.

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

GROUNDING INSTRUCTIONS

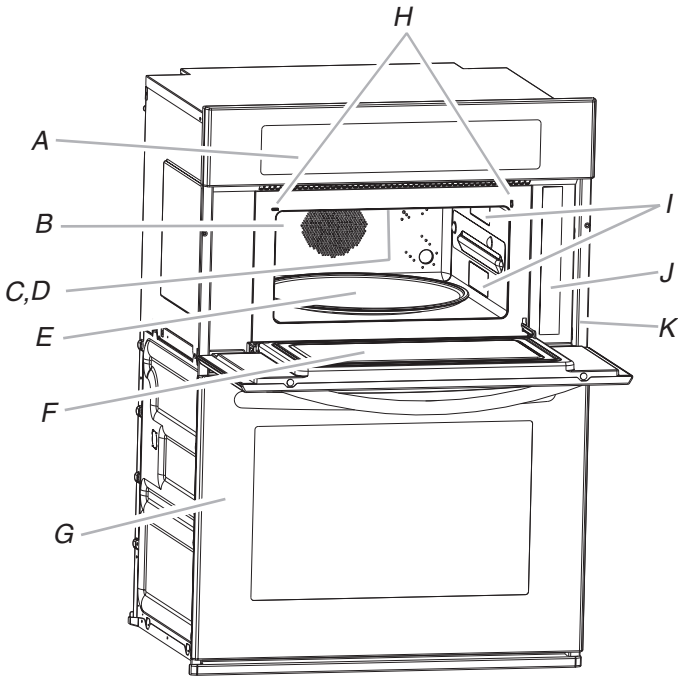
For a permanently connected microwave oven:

The microwave oven must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

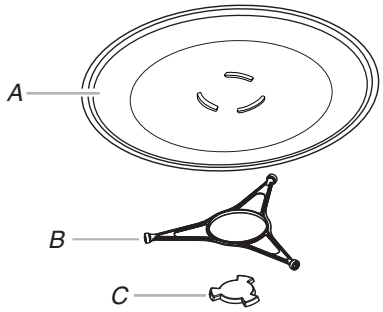
This manual covers different models. The microwave oven you have purchased may have some or all of the parts and features listed. The location and appearance of the features shown here may not match those of your model.



A. Electronic oven control
B. Convection element and fan (hidden behind back panel)
C. Light (inaccessible, in ceiling)
D. Grill element (can be lowered)
E. Turntable
F. Metal shielded window
G. Lower oven (on combination models, see separate Use and Care Guide)
H. Door safety lock system
I. Dual microwave emission
J. Cooking guide label
K. Model and serial plate (on right mounting rail, single oven models)

Parts and Features not shown
Steamer
Convection grid
Crisper pan and handle
Baking tray

Turntable



A. Turntable
B. Support and rollers
C. Hub

The turntable rotates in both directions to help cook food more evenly. Do not operate the microwave oven without having the turntable in place. See “Assistance or Service” to reorder any of the parts.

The raised, curved lines in the center of the turntable bottom fit between the 3 spokes of the hub. The hub turns the turntable during microwave oven use. The rollers on the support should fit inside the turntable bottom ridge.

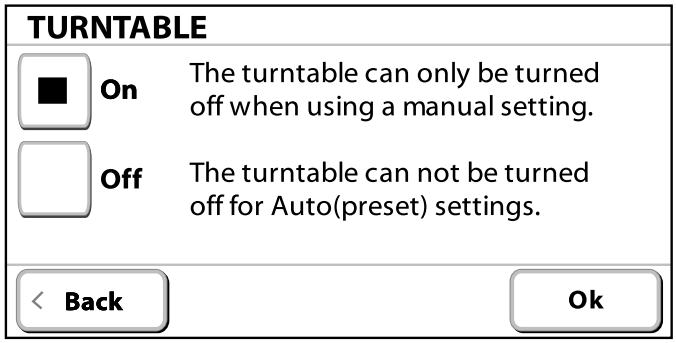
To Turn On/Off:

For best microwave performance it is recommended to always leave the turntable on. If necessary, the turntable can be turned off (except during an auto function).

This is helpful when cooking with a dish that is larger than the turntable.

1. From the Main Menu touch MORE CHOICES.
2. Touch TURNTABLE ON/OFF.

   The display shows the Turntable On/Off screen.



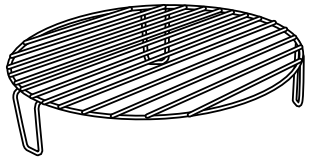
3. Select OFF, then touch OK.

Repeat to turn the turntable back on.

Convection Rack

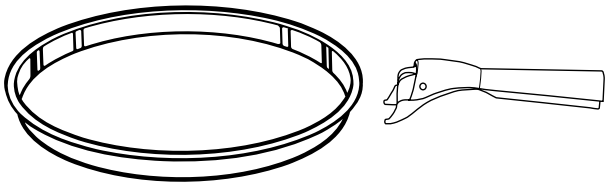
The convection rack provides optimal heat circulation for grilling and convection cooking (on some models).

In combination with the baking tray, the convection rack places food close to the grill element, making it ideal for fast browning of small amounts of food with the grilling function.



- The rack will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow the rack to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable or the baking tray.
- To avoid damage to the microwave oven, do not store the rack in the oven.
- Two-level cooking is not recommended.
- For best results, do not place popcorn bags on the rack.
- The rack is designed specifically for this oven. For best cooking results, do not attempt to use any other rack in this oven.
- See “Assistance or Service” section to reorder.

Browning Pan and Handle

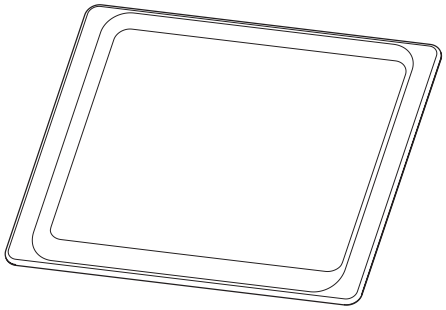


The browning pan is ideal for rapidly browning and crisping the bottom of food, such as cookies and pizza.

The material coating the bottom absorbs microwaves and transfers the heat to the pan and food. The browning pan reaches 436°F (210°C) in approximately 3 minutes, at which time it stops absorbing microwaves and holds this optimal frying temperature.

- The browning pan will become hot. Always use the handle and oven mitts or pot holders when handling. Place gripping end on the edge of pan, squeeze handle, and lift pan.
- Do not allow the browning pan or handle to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not use another metal object with the browning pan.
- The browning pan is designed specifically for this oven. Do not use it in any other oven.
- Use only wooden or plastic cooking utensils to help avoid scratches.
- See “Assistance or Service” section to reorder.

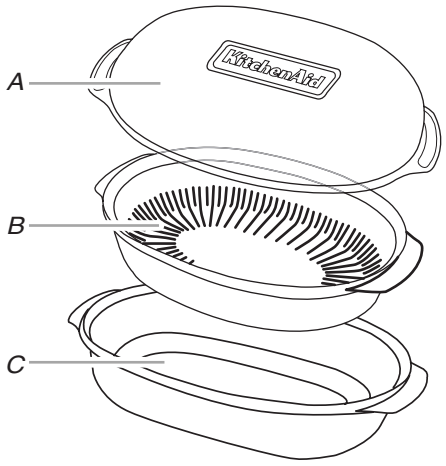
Baking Tray



- Baking Tray can be used only with convection cooking and grilling (on some models).
- To avoid damage to the microwave oven, do not use in combination with microwave cooking.
- Baking Tray will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- See “Positioning Baking Tray” section before using.
- See “Assistance or Service” section to reorder.

KITCHENAID™ Steamer Vessel

Use the KITCHENAID™ Steamer Vessel with the Steam Cook feature to steam foods.



A. Lid
B. Insert
C. Base

- The steamer vessel will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Steamer vessel is designed to be used only in the microwave. To avoid damaging steamer vessel, do not use in a convectional- or combination-type oven, or any other convection function, crisp or on electric or gas burners.
- Do not use plastic wrap or aluminum foil when covering the food.
- Always place the steamer on the glass turntable. Check that the turntable turns freely before starting the oven.
- Do not remove lid while the bowl is inside the oven, as the rush of steam will disrupt the sensor settings.
- To avoid scratching, use plastic utensils.
- Do not overfill with water. See steam chart in the “Steam Cooking” section for the amount of water recommended.

Lid: Always use the lid when steaming. Place directly over the insert and base or just the base.

Insert: Use when steam cooking to keep foods such as fish and vegetables out of the water. Place insert with food directly over the base. Do not use when simmering.

Base: For steam cooking, place water in base. For simmering foods such as rice, potatoes, pasta and vegetables, place food and water/liquid in base.

See “Assistance or Service” section to order replacements. See “General Cleaning” section for instructions on cleaning.

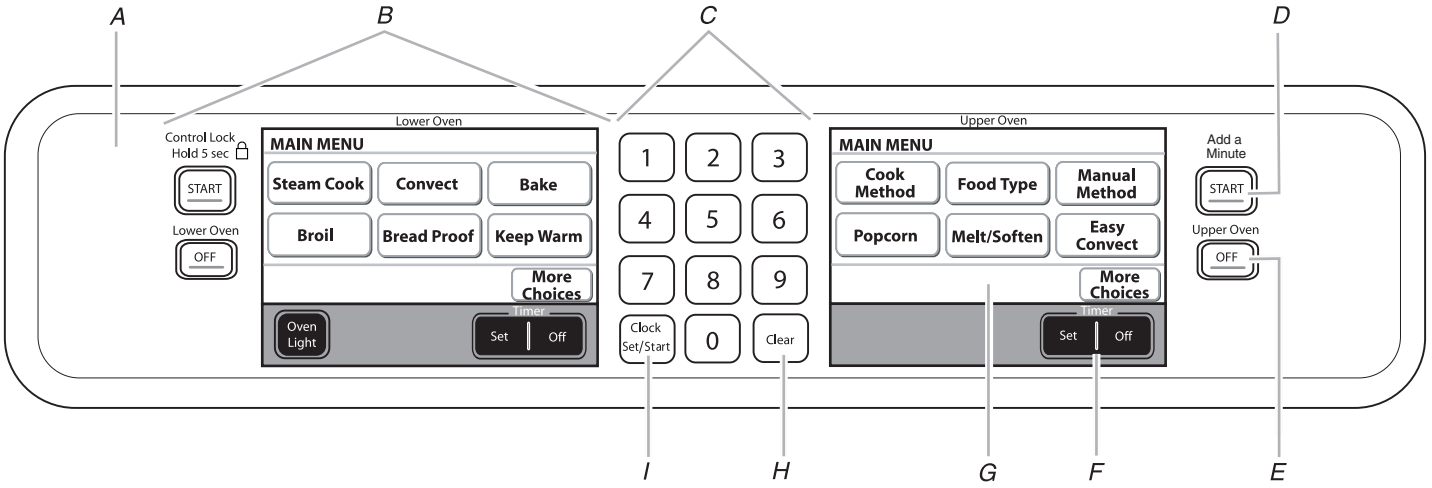
MICROWAVE OVEN CONTROL

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the items shown here may not match those of your model.

The microwave oven's controls are accessed through its control panel and interactive touch display.

NOTE: Due to the sensitivity of the control panel, we have provided special instructions for cleaning the panel as well as the touch screen display. See "General Cleaning" section for cleaning instructions.

Control Panel



A. Control panel
B. Lower oven controls (see separate Use and Care Guide)
C. Number keys
D. Start/control lock (hold 5 seconds)
E. Off
F. Timer Set/Off
G. Interactive touch display
H. Clear
I. Clock

Control Panel

The control panel houses the control menu and function controls. The control pads are very sensitive, and require only a light touch to activate.

For more information about the individual controls, see their respective sections in this manual.

Interactive Touch Display

The display area functions as both a display and an interactive, menu-driven touch control. It is designed to be easily navigable, guiding you through the menus, offering multiple selections, accepting your input and executing your commands. It also provides instructions, tips, and graphics.

Display

When power is first supplied to the microwave oven or, when power has been interrupted for more than 10 seconds, the clock will be set to 12:00 P.M. To set the time, follow the instructions in the "Clock" section. To bypass setting the clock and begin using the oven, touch Start, Off or Clear.

On combination oven models, the left display shows the lower oven and the right display shows the upper microwave oven.

When the oven(s) are in use (active mode), the display shows the oven temperature, heat source(s) and timer, if set.

The main menu display may display "Fan Cooling" after the end of a cooking cycle. The oven cavity fan is used to vent humidity and/or heat from the oven cavity and may continue to run for 5-10 minutes after a cooking cycle has ended.

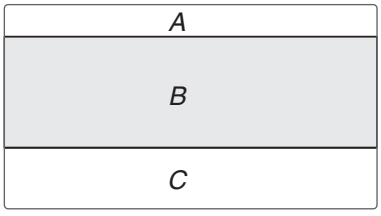
After approximately 2 minutes of inactivity, the display will go into standby (sleep) mode. When the oven is in operation, the display will remain active.

When the oven(s) are not in use (sleep mode), the display shows the time of day, if is set to be displayed. On the combination oven the time of day will appear in the right display. To turn the clock display on/off, see the "Clock" section.

During programming, the display shows menus and the appropriate selections for the respective cooking function. To view the main menu screens, see the "Main Menu" section.

Touch Screen

The LCD touch screen is used to make menu selections, adjust settings and input commands.

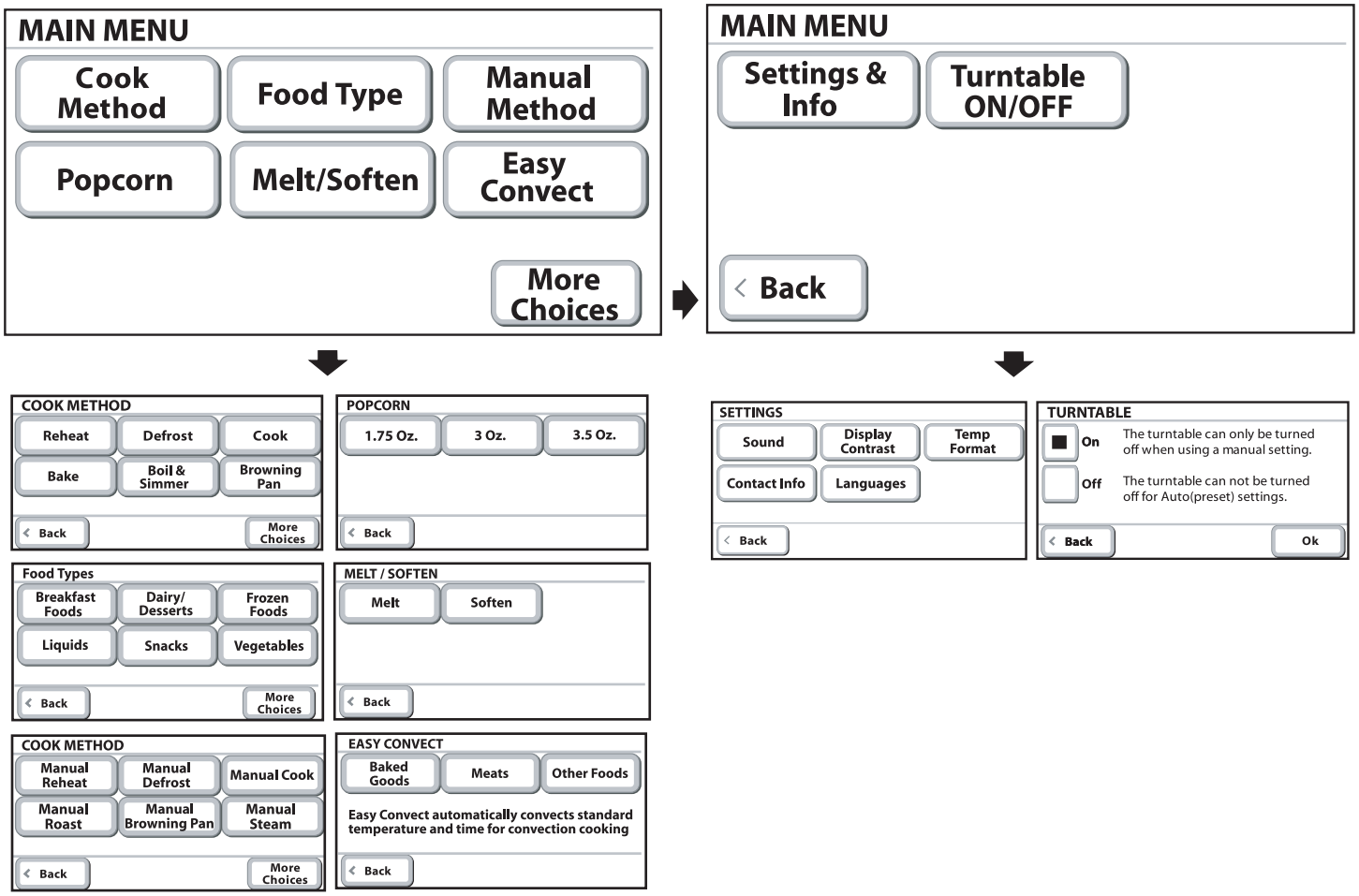


A. Title/description region
B. Menu and selection/settings input region
C. Command input region

Menu selections and input adjustments are made in the center portion of the screen, and the command inputs (OK, Adjust Settings, Browning, Back, Exit, etc.) are made in the bottom portion of the screen. Screen titles and descriptions are displayed in the top portion of the screen, which accepts no input. A light- to medium-pressure touch of the fingertip will activate the menu selection.

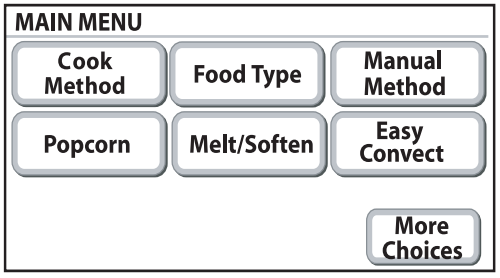
Main Menu

From the Main Menu, all automatic cooking programs can be activated; all manual cooking can be programmed; settings can be adjusted; and instructions, preparation and tips can be accessed.

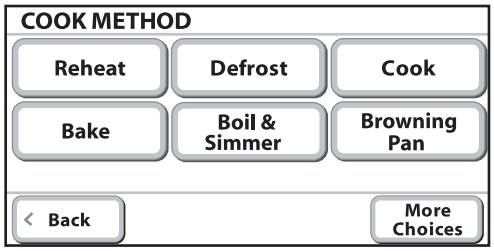


Menu Demonstration

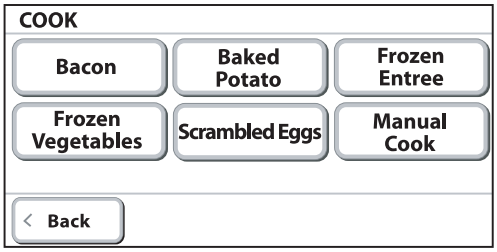
1. On the Main Menu touch COOK METHOD.



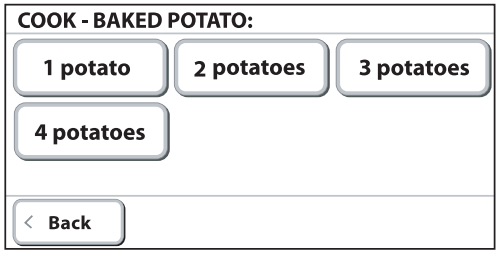
2. On the Cook Method menu touch COOK.



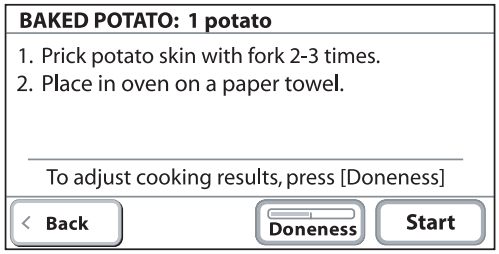
3. On the Cook menu touch BAKED POTATO.



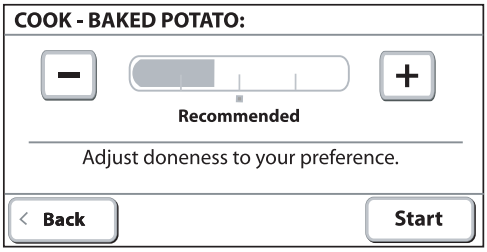
4. On the Baked Potato menu select the quantity.



5. Read and follow the preparation directions that appear in the display.


BAKED POTATO: 1 potato
1. Prick potato skin with fork 2-3 times.
2. Place in oven on a paper towel.
To adjust cooking results, press [Doneness]
Back
Doneness
Start

6. To change the doneness setting, touch DONENESS and touch the “plus” (+) or “minus” (-) key to increase or decrease the desired level.



Settings & Info

Your oven provides you with the ability to control several of the default settings and access information through the on-screen display. These include: Sound, Display Contrast, Temp Format, Contact Info and Languages.

To access the Settings menu, see the following sections.

Sound

Audible signals will sound indicating the following:

One beep
- Valid key touch
- Function has been entered

One chime
- Preheat cycle has been completed

Two chimes
- End of a cooking cycle

Three beeps
- Invalid key touch

Four chimes
- When timer reaches zero
- Includes using the Timer for functions other than cooking.

Tone Volume (Sound)
- The programmed volume can be changed. On combination ovens, you can change the sound from either display. Changing the sound on one display changes the sound for both ovens.

To Change:

1. From the main menu touch MORE CHOICES.
2. Touch SETTINGS & INFO.
3. Touch SOUND.
4. To change the sound level, touch the “plus” (+) or “minus” (-) signs to increase or decrease to the desired level.
5. Touch OK.

NOTE: To turn the sound off touch the “minus” (-) sign until the bar disappears to the left.

Display Contrast

To Adjust the Display Contrast:

1. From the main menu touch MORE CHOICES.
2. Touch SETTINGS & INFO.
3. Touch DISPLAY CONTRAST.
4. Touch + (plus) or - (minus) to increase/decrease the display contrast to the desired setting.
5. Touch OK.

Temp Format

The temperature is programmed in Fahrenheit, however it can be changed to Celsius.

To Change:

1. From the Main Menu touch MORE CHOICES.
2. Touch SETTINGS & INFO.
3. Touch TEMP FORMAT.
4. Touch F FAHRENHEIT or C CELCIUS.
5. Touch OK.

Languages (on some models)

To Change Language Setting:

1. From the main menu touch MORE CHOICES.
2. Touch SETTINGS & INFO.
3. Touch LANGUAGES.
4. Touch ENGLISH or FRANÇAIS (French).
5. Touch OK.

Clock

This is a 12-hour clock. Before setting, make sure the oven(s), Timer and Timed Cooking are off.

To Set:

1. Touch CLOCK SET/START.
2. Touch the number keys to set the time of day.
3. Touch AM or PM.
4. Touch OK.

To change the clock display setting:

1. Touch CLOCK SET/START.
2. Touch ON DISPLAY or OFF DISPLAY.
3. Select desired option.
4. Touch OK.

Start - Add Time

The microwave oven Start key begins all oven functions. Once a cooking setup function is complete, the Start key will illuminate until touched. If not touched within 2 minutes after entering a cooking function, the display will return to the sleep mode and the programmed function will be cancelled.

For added convenience, Start is also available on some display screens, and provides the same function as the Start key on the control panel.

Touching Start when the microwave oven is off will start 1 minute of cook time at 100% power. Touching Start while the microwave oven is operating will add 1 minute of cook time to the current cycle. Multiple 1-minute increments can be added by repeatedly touching Start.

At the end of each cooking cycle the end screen is displayed. At this stage, time can be added by choosing the “Add Time” option or to keep food warm by choosing the “Warm Hold” option. See the “Warm Hold” section.

Upper Oven Off - Cancel

The UPPER OVEN OFF key stops the respective oven functions except for the Clock, Timer and Control Lock. The oven cooling fan may continue to operate even after an oven function has been cancelled or completed, depending on the oven temperature.

If the UPPER OVEN OFF key is touched, the display will return to the Main Menu from any menu.

The CANCEL key will appear during a cooking cycle. If CANCEL is touched, the cooking cycle will be cancelled and the display will return to the Main Menu.

Clear

During programming, the CLEAR key changes the numeric programming values, such as minutes, seconds and cook power that are active in the display to their default value.

For example, while entering a cook time, touching CLEAR will change the time you have already entered to “0:00.”

The CLEAR key gives an invalid signal if touched during a cooking cycle. See “Sounds” section.

Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel keys to avoid unintended use of the oven(s). The Control Lock will remain set after a power failure, if set before the power failure occurs.

When the control is locked, only the TIMER SET, TIMER OFF and OVEN LIGHT keys will function.

The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.

To Lock Control: From the upper oven control panel, touch and hold START for approximately 5 seconds, until “CONTROLS LOCKED” and a lock icon appears in the display and a confirmation tone sounds indicating the oven control has been locked. “Controls locked” and the lock icon will appear in the display for approximately 5 seconds.

If a key is touched while the controls are locked, the invalid key touch tone will sound and a reminder message will be displayed indicating that the control is locked.

To Unlock Control: Repeat to unlock the control. A tone will sound and a controls unlocked message will be displayed for approximately 5 seconds.

Timer

The Timer is set in hours and minutes and counts down the set time. Times of more than one hour will count down by the minute. In the last hour, the time will count down by minute and second.

NOTE: The Timer does not start or stop the oven.

To Set:

1. Touch TIMER SET.
2. Use the “plus” (+) or “minus” (-) keys to adjust the time or enter the desired timer setting using the numerical keys.
3. Touch START TIMER.

   If Start Timer is not touched, the control will continue to wait.

   When the set time ends, if enabled, end-of-cycle tones will continuously repeat until the Timer Off key is touched.
4. Touch TIMER OFF anytime to cancel the Timer or stop the reminder tones.

If UPPER OVEN OFF key is touched, the respective oven will turn off; however, the Timer can only be turned off using the Timer Off key.

BUILT-IN MICROWAVE OVEN USE

A magnetron in the oven produces microwaves which reflect off the metal floor, walls and ceiling and pass through the turntable and appropriate cookware to the food. Microwaves are attracted to and absorbed by fat, sugar and water molecules in the food, causing them to move, producing friction and heat which cooks the food.

- To avoid damage to the microwave oven, do not lean on or allow children to swing on the microwave oven door.
- To avoid damage to the microwave oven, do not operate microwave oven when it is empty.
- The turntable must be in place and correct side up when microwave oven is in use. Do not use if turntable is chipped or broken. See “Assistance or Service” section to reorder.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in microwave oven.
- Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, paper, including brown paper bags and newspaper, should not be dried in microwave oven.
- Paraffin wax will not melt in the microwave oven because it does not absorb microwaves.
- Use oven mitts or pot holders when removing containers from microwave oven.
- Do not overcook potatoes. At the end of the recommended cook time, potatoes should be slightly firm. Let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.
- Do not cook or reheat whole eggs inside the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst. Cover poached eggs and allow a standing time.

Food Characteristics

When microwave cooking, the amount, size and shape, starting temperature, composition and density of the food affect cooking results.

Amount of Food

The more food heated at once, the longer the cook time needed. Check for doneness and add small increments of time if necessary.

Size and Shape

Smaller pieces of food will cook more quickly than larger pieces, and uniformly shaped foods cook more evenly than irregularly shaped food.

Starting Temperature

Room temperature foods will heat faster than refrigerated foods, and refrigerated foods will heat faster than frozen foods.

Composition and Density

Foods high in fat and sugar will reach a higher temperature, and will heat faster than other foods. Heavy, dense foods, such as meat and potatoes, require a longer cook time than the same size of a light, porous food, such as cake.

Cooking Guidelines

Covering

Covering food helps retain moisture, shorten cook time and reduce spattering. Use the lid supplied with cookware. If a lid is not available, wax paper, paper towels or plastic wrap approved for microwave ovens may be used. Plastic wrap should be turned back at one corner to provide an opening to vent steam. Condensation on the door and cavity surfaces is normal during heavy cooking.

Stirring and Turning

Stirring and turning redistribute heat evenly to avoid overcooking the outer edges of food. Stir from outside to center. If possible, turn food over from bottom to top.

Arranging

If heating irregularly shaped or different sized foods, arrange the thinner parts and smaller sized items toward the center. If cooking several items of the same size and shape, place them in a ring pattern, leaving the center of the ring empty.

Piercing

Before heating, use a fork or small knife to pierce or prick foods that have a skin or membrane, such as potatoes, egg yolks, chicken livers, hot dogs, and sausage. Prick in several places to allow steam to vent.

Shielding

Use small, flat pieces of aluminum foil to shield the thin pieces of irregularly shaped foods, bones and foods such as chicken wings, leg tips and fish tail. See “Aluminum Foil and Metal” first.

Standing Time

Food will continue to cook by the natural conduction of heat even after the microwave cooking cycle ends. The length of standing time depends on the volume and density of the food.

Turntable On/Off

For best performance, the turntable should be on during microwave cooking.

If using oversized cookware that does not turn freely on the turntable, turn the turntable off. Select turntable “Off” on the Option menu.

When microwave cooking with the turntable off, food should be turned halfway through the cooking process.

Cookware and Dinnerware

Cookware and dinnerware must fit on the turntable. Always use oven mitts or pot holders when handling because any dish may become hot from heat transferred from the food. Do not use cookware and dinnerware with gold or silver trim. Use the following chart as a guide, then test before using.

MATERIAL	RECOMMENDATIONS
Aluminum Foil, Metal	See “Aluminum Foil and Metal” section.
Browning Dish	Bottom must be at least 3⁄16" (5 mm) above the turntable. Follow manufacturer’s recommendations.
Ceramic Glass, Glass	Acceptable for use.
China, Earthenware	Follow manufacturer’s recommendations.
Melamine	Follow manufacturer’s recommendations.
Paper: Towels, Dinnerware, Napkins	Use nonrecycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Plastic: Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers	Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Pottery and Clay	Follow manufacturer’s recommendations.
Silicone Bakeware	Follow manufacturer’s recommendations.
Straw, Wicker, Wooden Containers	Do not use in microwave oven.
Styrofoam®†	Do not use in microwave oven.
Wax Paper	Acceptable for use.

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

1. Place cookware or dinnerware in microwave oven with 1 cup (250 mL) of water beside it.
2. Cook at 100% cooking power for 1 minute.

Do not use cookware or dinnerware if it becomes hot and the water stays cool.

†®STYROFOAM is a Registered Trademark of The Dow Chemical Company.

Aluminum Foil and Metal

Always use oven mitts or pot holders when removing dishes from the microwave oven.

Aluminum foil and some metal can be used in the microwave oven. If not used properly, arcing (a blue flash of light) can occur and cause damage to the microwave oven.

OK for Use

Racks and bakeware supplied with the microwave oven (on some models), aluminum foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:

- To avoid damage to the microwave oven, do not allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow contact with another metal object during microwave cooking.

Do Not Use

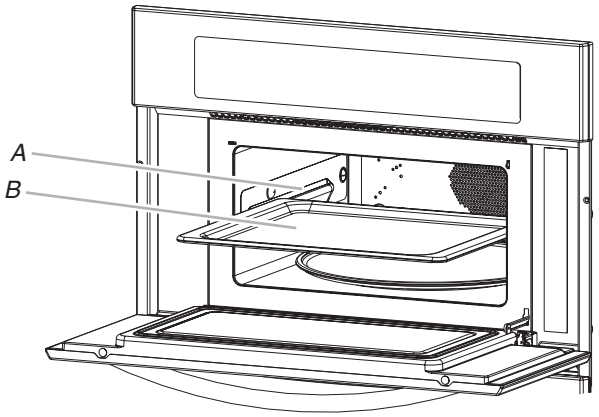
Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, non-approved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners such as sandwich wrappers, staples and objects with gold or silver trim or a metallic glaze should not be used in the microwave oven.

Positioning Baking Tray

Baking tray can only be used with convection cooking and grilling. To avoid damage to the microwave oven,do not use baking tray in combination with microwave cooking.

Place baking tray on slide rails as shown below. Push in tray to stop position. Check that the baking tray is level.

For best cooking results, use baking tray only in the recommended position.



A. Slide rail
B. Baking tray

Microwave Cooking Power

Many recipes for microwave cooking specify which cooking power to use by percent, name or number. For example, 70%=7=Medium-High.

Use the following chart as a general guide for the suggested cooking power of specific foods.

MICROWAVE COOKING POWER CHART

PERCENT/NAME	NUMBER	USE
100%, High (default setting)	10	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages and most vegetables.
90%	9	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces and fish fillets. Heating cream soups.
80%	8	Heating rice, pasta or casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%, Medium-High	7	Reheating a single serving of food.
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry and pot roasts. Simmering stews.
40%	4	Melting chocolate. Heating bread, rolls and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	3	Defrosting bread, fish, meats, poultry and precooked foods.
20%	2	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	1	Taking chill out of fruit.

To Set a Cooking Power other than 100%:

1. Touch the number keys to set a length of time to cook.
2. Touch POWER.
3. Using the Microwave Cooking Power chart above, enter the corresponding number for the desired power level.
4. Touch START.

   The display will count down the cook time.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and the end screen will appear on the display.

   If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
5. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Doneness

Doneness is a function used for adjusting the cook time. This feature is used on all automatic cooking functions with the exception of Popcorn and EasyConvect™.

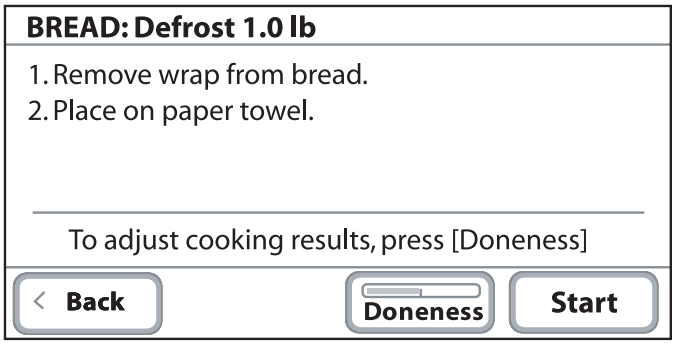
Doneness may be adjusted to more done, less done or back to recommended doneness (default).

Doneness function is not active for manual cooking.

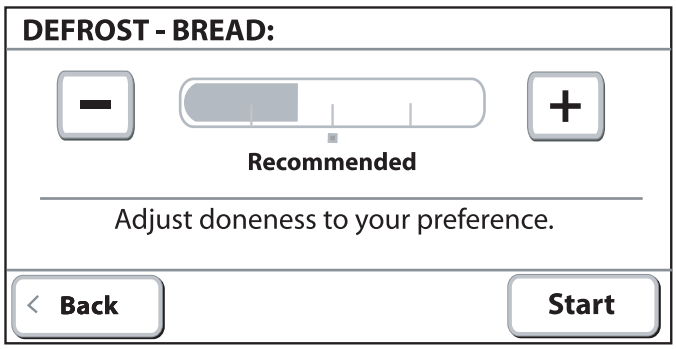
Doneness key will be automatically activated during the programming sequence. The following demonstrates how to access and change the Doneness function.

Example Demonstration:

1. From the Main Menu touch COOK METHOD.
2. Touch DEFROST.
3. Touch BREAD.
4. Once a food weight in a valid range has been entered, touch CONTINUE. If the weight is not correct an error tone will sound.
5. The Doneness key is now active. Touch DONENESS.



6. Touch the “plus” (+) or “minus” (-) keys to change the Doneness setting.



7. Touch START.

Sensor Cook

During the Sensor Cook function a sensor automatically adjusts for the cook time and power level.

The microwave oven display will show the time countdown once the sensor identifies the cooking duration.

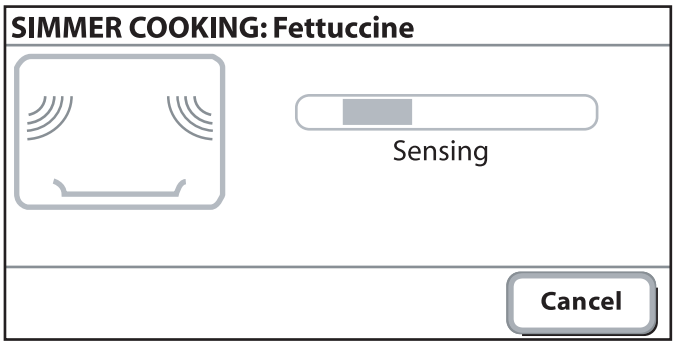
If the microwave oven door is opened during a sensor function the microwave oven will turn off, and any additional operations will be canceled.

For best cooking performance:

Before using a sensor cook function, make sure power has been supplied to the microwave oven for at least 2 minutes, the room temperature is not above 95°F (35°C), and the outside of the cooking container and the microwave oven cavity are dry.

Sensing Bar

The sensing bar is a visual picture of the sensing process. It will appear during sensor cooking functions above the word “Sensing.”



Manual Method Cooking

The Manual Method control on the Main Menu is for manual cooking. There are several methods from which to choose. Some of the methods have set power levels that cannot be changed. Use the following chart as a guide.

METHOD	COOKWARE	POWER/TEMP SETTINGS
Reheat	Microwave-safe	10-100%; 100% default
Defrost	Microwave-safe	20% only
Cook	Microwave-safe	10-100%; 100% default
Roast	Microwave and heat-safe	0-30%, default 0% 225°-450°F (107°-232°C) default 350°F (177°C)
Melt	Microwave-safe	30% only
Grill	Microwave and heat-safe	0-40%, default 0%
Boil & Simmer	Steamer vessel	Enter desired time.
Browning Pan	Browning Pan	80% only
Soften	Microwave-safe	20% only
Steam Cook	Steamer vessel	Enter desired time.
Keep Warm	Microwave-safe	10% only

To Use:

1. Touch MANUAL METHOD.
2. Select a method from the chart above.
3. Touch the number keys to set a length of time to cook.

   If using 100% cook power, skip to Step 5.
4. Touch POWER then enter the desired power level. See the Microwave Cooking Power Chart in the "Microwave Cooking Power" section.

   If using Roast, touch TEMP, then enter desired temperature.

   NOTE: Doneness function is not available for Manual Cooking.
5. Touch START.

   The display will count down the cook time.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and the end screen will appear on the display.

   If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
6. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Change Cook Time and Cooking Power:

The cook time and cooking power can be changed after touching Start without interrupting cooking.

During time countdown "Adjust Settings" will appear on the display.

1. Touch ADJUST SETTINGS.
2. Repeat steps 1-3 above
   OR
   See "Start-Add Time" section to add time to the cooking cycle.

Reheat

Times and cooking powers have been pre-programmed for reheating a number of food types.

Use the following chart as a guide.

CUSTOM REHEAT CHART

FOOD	QUANTITY
Dinner Plate Place food on plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after reheating.	8-16 oz (227-454 g)
Sauce Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	1-4 cups (250 mL-1 L)
Soup Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	1-4 cups (250 mL-1 L)
Pizza Leftover Place on a paper towel.	1-3 slices (3 oz [85 g] each)
Casserole Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	1-4 cups (250 mL-1 L)
Beverage Do not cover.	1-2 cups (250 mL-500 mL)
Manual*	Default power level 100%.

*Manual Reheat requires that a cook time and a power level be entered if using other than 100%.

To Use Programmed Reheat:

1. From the Main Menu touch COOK METHOD.
2. From the Cook Method Menu touch REHEAT.
3. Follow the menu screens to select the specific food item and quantity.

   If the food is Dinner Plate the sensor will automatically determine the cooking time.

   To change the doneness settings, touch the Doneness key and touch the "plus" (+) or "minus" (-) keys to increase or decrease to the desired doneness level.
4. Touch START.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.

   If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
5. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Use Manual Reheat:

1. From the Main Menu touch MANUAL METHOD.
2. From the Method Cook menu touch MANUAL REHEAT.
3. Skip to Step 5
   OR
1. From the main menu touch COOK METHOD.
2. From the Cook Method menu touch REHEAT.
3. From the Reheat menu touch MORE CHOICES.
4. Touch MANUAL REHEAT.
5. Enter the desired cook time using the numerical keypad.
6. To change the pre-programmed power, touch POWER and enter the desired power using the numerical keypad.
7. Touch START. The upper oven display will count down the reheat time.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.

   If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
8. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

IMPORTANT: Heated liquids can splash out during and after heating. A wooden stir stick placed in the cup or bowl during heating may help avoid this.

Defrost

The Defrost feature can be used, or the microwave oven can be manually set to defrost by using 30% cook power.

- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the Custom Defrost feature, but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips and fish tails. See “Aluminum Foil and Metal” first.
- Times and cooking powers have been preprogrammed for defrosting a number of food types. For each food category a precise amount of food can be entered or preprogrammed quantities can be selected.
- Manual Defrost requires that a cook time and power level be entered if using other than 30% cook power.

To Use Programmed Defrost with Precise Amount of Food:

1. From the main menu touch COOK METHOD.
2. From the Cook Method Menu touch DEFROST.
3. Select the appropriate food category.
4. Enter the POUNDS using the numerical keypad and/or touch OUNCES and enter the amount using the numerical keypads.
5. Once a food weight in a valid range has been entered, touch CONTINUE. If the weight is not correct an error tone will sound.

   To change the doneness settings, touch the Doneness key and touch the “plus” (+) or “minus” (-) keys to increase or decrease to the desired level.
6. Touch START.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.

   If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
7. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Use Programmed Defrost with Weight Unknown:

If the precise weight of the food is unknown, use the following chart as a reference.

FOOD		SETTING	QUANTITY
Bread	Bagel	Small	2-8 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
	Muffin	Small	4-16 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
	Roll	Small	2-8 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
Fish/ Seafood	Fillet		1-6 pieces
	Steak		1-4 pieces
	Shrimp		1-4 cups (236 mL-1 L)
	Scallops		1-4 cups (236 mL-1 L)
Meat	Ground		1-4 cups (236 mL-1 L)
	Chops	Small	1-6 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-4 pieces
	Steak	Small	1-6 pieces
		Medium	1-4 pieces
		Large	1-2 pieces
Poultry	Breast		1-6 pieces
	Pieces	Small	1-6 pieces
		Medium	1-4 pieces
		Large	1-4 pieces

1. From the Main Menu touch COOK METHOD.
2. From the Cook Method Menu touch DEFROST.
3. Follow the menu screens to select the specific food item.
4. Touch WEIGHT UNKNOWN.
5. Select food type.
6. Select the number of pieces or cups.

   To change the doneness settings, touch the Doneness key and touch the “plus” (+) or “minus” (-) to increase or decrease to the desired level.
7. Touch START.

   Depending on the food type selected, the cycle will stop once or twice to allow you to check the food. Tones will sound and “TURN OVER FOOD” will appear on the display. Open the door, turn food, close door, and touch CONTINUE.

   When the stop time is reached, the oven will shut off. If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
8. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Use Manual Defrost:

1. From the Main Menu touch MANUAL METHOD.
2. From the Manual Cook menu touch MANUAL DEFROST
3. Skip to Step 5

OR

1. From the Main Menu touch COOK METHOD.
2. From the Cook Method menu touch DEFROST.
3. Touch MANUAL DEFROST.
4. Touch the number keys to set a length of time to defrost.

   NOTE: Doneness function is not available for Manual Defrost.
5. Touch START. The upper oven display will count down the defrost time.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.

   If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

6. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Use the following chart as a guide when defrosting meat, poultry, or fish.

DEFROST PREPARATION CHART

MEAT	
Beef: ground, steaks, roast, stew	The narrow or fatty areas of irregular shaped cuts should be shielded with foil before defrosting.
Lamb: stew and chops	
Pork: chops, ribs, roasts, sausage	Do not defrost less than ¼ lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties. Place all meats in microwave-safe baking dish.
POULTRY	
Chicken: whole and cut up	Place in microwave-safe baking dish, chicken breast side up.
Cornish hens	
Turkey: breast	Remove giblets from whole chicken.
FISH	
Fillets, Steaks, Whole, Shellfish	Place in microwave-safe baking dish.

Steam Cooking

Steam Cook is a sensor cooking function that uses microwaves to steam food. Always use steamer vessel. See the "KitchenAid® Steamer Vessel" section before using. Use Steam Cook for foods such as vegetables, fish and potatoes.

- Times and cooking powers have been preprogrammed for steaming a number of food types.
- Manual Steam Cook requires that a cook time be entered.
- It is recommended to add ½ cup (118 mL) of water to Steamer Vessel before steaming.

Use the following chart as a guide.

STEAM COOKING CHART

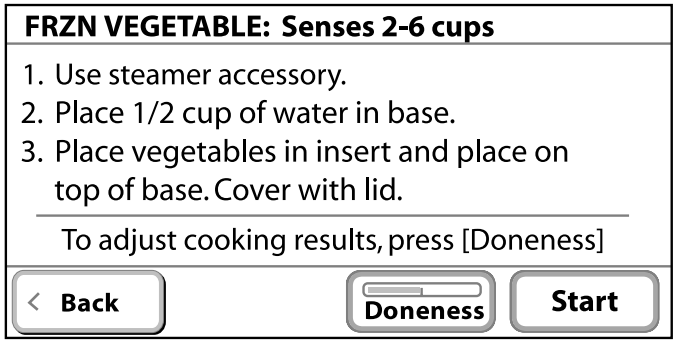
FOOD CATEGORY	QUANTITY
Fresh vegetables	
Green beans, carrots, cauliflower, red potato, spinach, summer squash, broccoli	2-6 cups (473 mL-1.4 L)
Asparagus	4-18 oz (113-510 g)
Corn on the cob	1-4 ears
Frozen vegetables	2-6 cups (473 mL-1.4 L)
Fish fillets	8-16 oz (226-454 g)
Shrimp	5-10 oz (142-284 g)
Manual	1-4 servings

To Use Programmed Steam:

1. From the Main Menu touch COOK METHOD.
2. From the Cook Method Menu touch MORE CHOICES.
3. Touch STEAM COOK.
4. Follow the menu screens to select the specific food item and quantity.

   To change the doneness settings, touch the Doneness key and touch the "plus" (+) or "minus" (-) keys to increase or decrease to the desired level.
5. Read the preparation directions that appear on the display.

   Example:


FRZN VEGETABLE: Senses 2-6 cups
1. Use steamer accessory.
2. Place 1/2 cup of water in base.
3. Place vegetables in insert and place on top of base. Cover with lid.
To adjust cooking results, press [Doneness]
Back
Doneness
Start

6. Touch START.

   When the steam time has ended, the oven will shut off automatically.

   If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
7. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Use Manual Steam:

1. From the Main Menu touch MANUAL METHOD.
2. From the Manual Cook menu touch MANUAL STEAM.
3. Skip to Step 5

OR

1. From the Main Menu touch COOK METHOD.
2. From the Cook Method menu touch MORE CHOICES.
3. Touch STEAM COOK.
4. From the Steam Cook menu touch MANUAL STEAM.
5. Enter the desired steam time using the numerical keypad.

   NOTE: Doneness function is not available for Manual Steam.
6. Touch START.

   "STEAMING" and the sensing bar will appear on the display.

   Once the boiling point is reached the display will start to count down the steam time.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.

   If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
7. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Boil & Simmer

Boil & Simmer is a sensor function, and uses only microwaves to simmer your food.

- Follow recommended water and food amounts that appear on the display.
- Use the provided steamer vessel base and lid, or a microwavable dish with a loose-fitting lid.
- For best cooking results, do not use plastic wrap as a cover during the Boil & Simmer cycle.

- Do not remove the lid while the dish is still in the oven, as the rush of steam will disrupt the sensor readings.

Use the following chart as a guide.

PASTA CHART

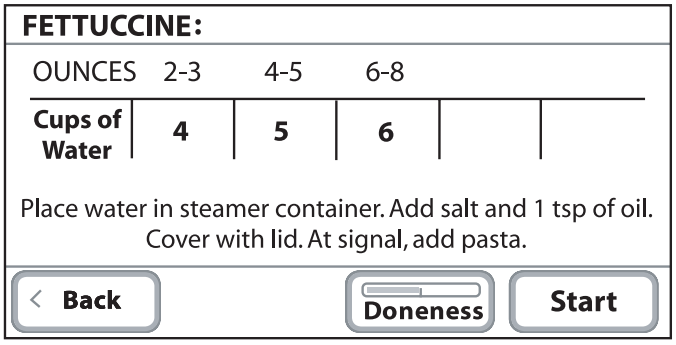
FOOD CATEGORY	FOOD	QUANTITY
Dried Pasta	Fettuccine, spaghetti	2-8 oz (57-227 g)
	Macaroni, penne, rotini	½-2 cups (118-473 mL)
Fresh Pasta	Linguine, ravioli, tortellini	9-18 oz (255-510 g)
White Rice	Long or short grain	½-2 cups (118-473 mL)

- Use the Manual Simmer function for foods such as soups, casseroles, stews and other liquid food.
- Manual Boil & Simmer requires that a cook time be entered.

To use Programmed Boil & Simmer

1. From the Main Menu touch COOK METHOD.
2. From the Cook Method Menu touch BOIL & SIMMER.
3. Follow the menu screens to select the specific food item and quantity to be cooked.
4. Read the preparation directions that appear on the display.

   Example: When Fettuccine is selected from the Food menu, a double text line appears: "Place water in steamer container. Add salt and 1 tsp of oil. Cover with lid. At signal, add pasta."


FETTUCCINE:
OUNCES 2-3 4-5 6-8
Cups of Water 4 5 6
Place water in steamer container. Add salt and 1 tsp of oil.
Cover with lid. At signal, add pasta.
Back
Doneness
Start

   To change the doneness settings, touch the Doneness key and touch the "plus" (+) or "minus" (-) keys to increase or decrease to the desired level.

5. Touch START.
6. If simmering pasta, when water begins to boil, a tone will sound and "ADD PASTA, STIR AND COVER" will appear on the display.
7. Open door, remove container, add food to boiling water, replace container in oven, close door and touch CONTINUE. The display will count down the simmer time after the water returns to a boil.
8. If simmering rice, when water begins to boil, the display will count down the simmer time.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.

   If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
9. Touch OFF to clear the display and/or stop reminder tones.

Manual Boil & Simmer:

1. From the Main Menu touch MANUAL METHOD.
2. From the Manual Cook menu touch MORE CHOICES.
3. Touch MANUAL SIMMER.
4. Skip to Step 4 below

OR

1. From the Main Menu touch COOK METHOD.
2. From the Cook Method menu touch BOIL & SIMMER.
3. Touch MANUAL BOIL & SIMMER.
4. Enter the desired simmer time using the numerical keypad.
5. See the "Manual Simmer Chart" for instructions.

   NOTE: Doneness function is not available for Manual Steam.
6. Touch START.
7. "SIMMERING" and the sensing bar will appear on the display. Once the boiling point is reached the timer will begin to count down the simmer time.

   When the simmering time has ended, the oven will shut off automatically.

   If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
8. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

MANUAL SIMMER CHART

FOOD	INSTRUCTIONS
Pasta*	Add 1 tbs (15 mL) oil to water. Place the dish containing water in oven. Enter 1 second of simmer time. The water will heat to a boil and then the oven will turn off. Place the pasta in the water and cover the dish. Repeat steps 1-3 under "To Use Manual Simmer," then enter the actual simmer time desired.
Rice and Vegetables	Place water and food in dish. Place dish in oven. Set simmer time.
Soup and liquid foods	Place food in dish and place dish in oven. Set simmer time

*Use a dish large enough to completely cover food with water.

Bake

The oven has a baking function which uses the convection and grill elements to bake. Times and cooking powers have been pre-programmed for 2 settings: Bread and Cookies.

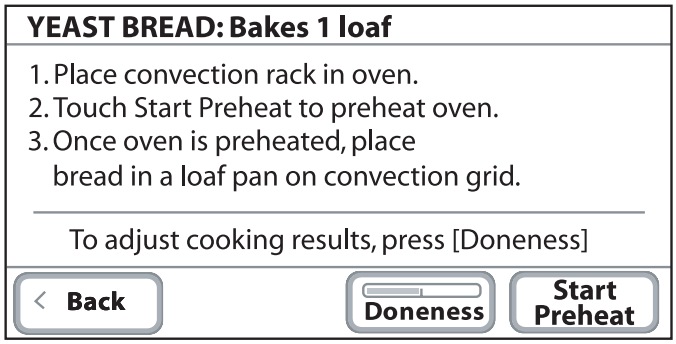
- The microwave oven cavity and door will become hot during the Bake cycle. The use of oven mitts is recommended.
- The convection rack will become very hot. Use oven mitts to remove pan from microwave oven to a heat-safe surface.
- Always use the convection rack for baking. Place convection rack directly on turntable.

To Use Programmed Bake:

1. From the Main Menu touch COOK METHOD.
2. From the Cook Method menu touch BAKE.
3. Select the appropriate Food category.

   If the food is BREAD, select the quantity.

4. Read the preparation directions that appear on the display.


YEAST BREAD: Bakes 1 loaf
1. Place convection rack in oven.
2. Touch Start Preheat to preheat oven.
3. Once oven is preheated, place bread in a loaf pan on convection grid.
To adjust cooking results, press [Doneness]
Back
Doneness
Start Preheat

To change the doneness settings, touch the Doneness key and touch the “plus” (+) or “minus” (-) keys to increase or decrease to the desired level.

5. Touch START PREHEAT.

“PREHEATING OVEN: BREAD or COOKIES” will appear and the display will count down the preheat time.

When the oven is preheated, a tone will sound and preparation instructions will appear on the display.

6. Read and follow the preparation directions.
7. Touch the START key.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

8. Touch OFF to clear the display and/or stop reminder tones.

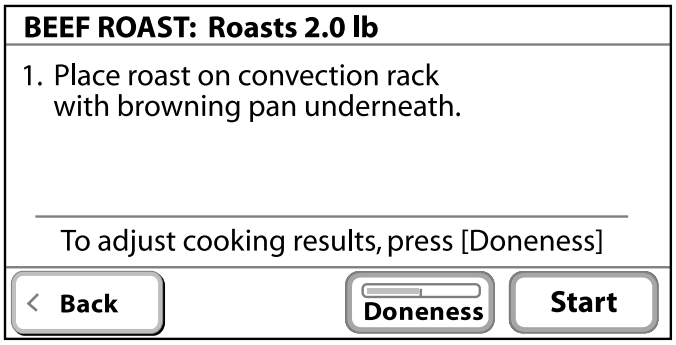
Roast

The Roast function uses the convection element with or without microwave power. The Roast function requires that a time and temperature (and microwaves if desired) be entered. The highest microwave power level that can be used is 30%.

- Preheating is not needed with roasting functions.
- Use the convection rack with the browning pan underneath to catch drippings. Place on turntable.
- Use oven mitts as the door and rack will become hot. See “Bake” section.

To Use Programmed Roast:

1. From the main menu touch COOK METHOD.
2. From the Cook Method menu touch MORE CHOICES.
3. Touch ROAST.
4. Touch BEEF ROAST.
5. Enter the POUNDS using the numerical keypad and/or touch OUNCES and enter the amount using the numerical keypad.
6. Once a food weight within a 2-5 lb (0.9-2.3 kg) range has been entered, touch CONTINUE. If the weight is not correct an error tone will sound.
7. Read and follow the preparation directions that appear on the display.


BEEF ROAST: Roasts 2.0 lb
1. Place roast on convection rack with browning pan underneath.
To adjust cooking results, press [Doneness]
Back
Doneness
Start

To change the doneness settings, touch the Doneness key and touch the “plus” (+) or “minus” (-) keys to increase or decrease to the desired level.

8. Touch START.
9. “ROASTING: Beef Roast” will appear and the display will count down the roast time.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.

If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

10. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones

To Use Manual Roast:

1. From the Main Menu touch MANUAL METHOD.
2. From the Manual Cook menu touch MANUAL ROAST.
3. Skip to Step 5

OR

1. From the Main Menu touch COOK METHOD.
2. From the Cook Method menu MORE CHOICES.
3. Touch ROAST.
4. Touch MANUAL ROAST.
5. Enter the desired cook time using the numerical keypad.
6. To change the pre-programmed settings:

Touch POWER and enter the desired power using the numerical keypad.

Touch TEMP and enter the desired temperature (between 225°-450°F [107°-232°C]) using the numerical keypad.

7. Place food in oven and touch START. The display will count down the cook time.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

8. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Browning Pan

The Browning Pan feature uses the pan, the grill element and microwaves to crisp and brown foods. While microwaves heat food from above, they also heat the pan from below to brown and crisp the food.

Browning Pan can be used to saute meats and vegetables, pan-fry bacon and eggs, and to crisp and brown pizza and french fries.

Some Browning Pan cycles are programmed to preheat the empty pan for 3 minutes before cooking begins. When the preheating cycle is complete, the microwave oven will stop and prompt you to add the food to the browning pan. The microwave oven may prompt you to turn over the food during the cycle.

- Always use the browning pan.
- See the "Browning Pan and Handle" section before using.
- Microwave oven cavity and door will become very hot during grill element use. The use of oven mitts is recommended.
- The Browning Pan will become very hot. Use the handle to grasp and remove the pan from the oven. Do not place hot Browning Pan directly on heat-sensitive surfaces. Damage may occur.
- To avoid damage to plastic utensils, do not use them with the Browning Pan as it becomes very hot and could melt the utensils.
- Do not use metal utensils, as they can scratch the pan.
- For best cooking results, do not use the pan in any other microwave oven or in a thermal oven.
- For best cooking results, do not place the Browning Pan on the convection rack. Always use the turntable as a support for the pan.
- For best results, coat pan lightly with cooking oil to make removing food and cleaning easier.

Use the following chart as a guide when using the browning function.

BROWNING PAN COOKING CHART

FOOD CATEGORY	FOOD	QUANTITY
Meat	Bacon Hamburger patties	2-4 slices 1-4 patties
Pizza	Pizza roll Rising crust frozen Thin crust frozen	1-4 servings 6 to 12" (15-30 cm) 6 to 12" (15-30 cm)
Poultry Breast	Boneless	1-3 pieces
French Fries	Frozen	1-3 servings
Potato Nuggets	Frozen	1-4 servings
Manual Browning*		1-4 servings Do not overlap food.

*Manual Browning requires that a cook time be entered.

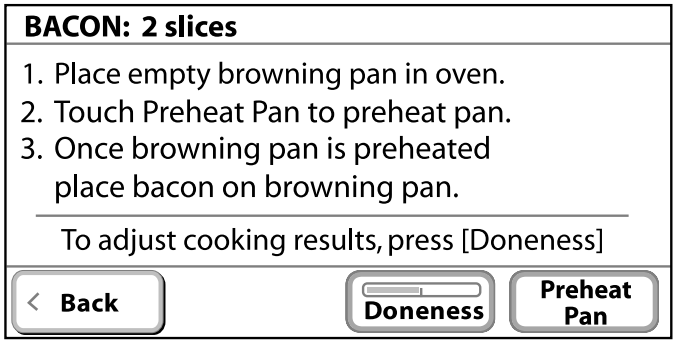
Preprogrammed Browning Pan

Times and cooking powers have been pre-programmed for browning 5 food types.

To Use Programmed Browning Pan:

1. Place empty Browning Pan on turntable.
2. From the main menu touch COOK METHOD.
3. From the Cook Method menu touch BROWNING PAN.
4. Select the appropriate food category.
5. Select the food.
6. Select the quantity.

   If the food is Rising Crust Frozen (Pizza) or Thin Crust Frozen (Pizza) enter the inches using the numerical keypad.
7. Read and follow the preparation directions that appear on the display.


BACON: 2 slices
1. Place empty browning pan in oven.
2. Touch Preheat Pan to preheat pan.
3. Once browning pan is preheated place bacon on browning pan.
To adjust cooking results, press [Doneness]
Back
Doneness
Preheat Pan

   To change the doneness settings, touch the Doneness key and touch the "plus" (+) or "minus" (-) keys to increase or decrease to the desired level.
8. Touch PREHEAT PAN.

   "PREHEATING PAN" will appear and the display will count down the preheat time.

   When Browning Pan is preheated a tone will sound and preparation instructions will appear on the display. Open door, place food in Browning Pan, close door and touch START.

   The display will count down the cooking time.

   If required, when food is ready to be turned, tones will sound and "TURN OVER FOOD" will appear on the display. Open the door, turn food, close door and touch CONTINUE.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
9. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones

Manual Browning Pan

Manual Browning requires that a cook time be entered.

To Use Manual Browning Pan:

1. From the Main Menu touch MANUAL METHOD.
2. From the Manual Cook menu touch MANUAL BROWNING PAN.
3. Skip to Step 4

   OR
1. From the Main Menu touch COOK METHOD.
2. From the Cook Method menu touch BROWNING PAN.
3. Touch MANUAL BROWNING.
4. Enter the desired cook time using the numerical keypad.

   NOTE: Doneness function is not available for Browning Pan.
5. Touch START.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
6. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

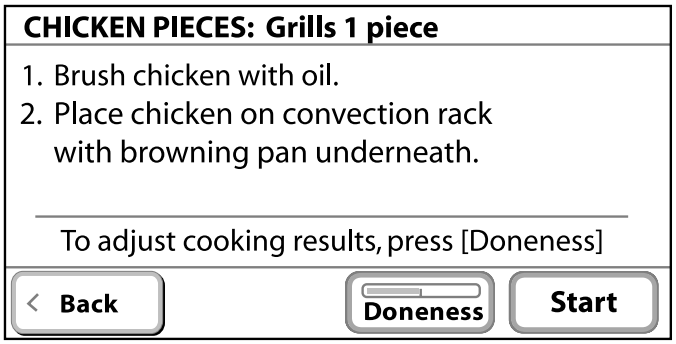
Grill

The Grill function uses the grill element and microwaves to grill your food.

- Microwave oven cavity and door will become very hot during the Grill cycle. The use of oven mitts is recommended.
- The convection rack and baking tray will become very hot. Use oven mitts to grasp and remove the tray from the microwave oven. To avoid damage to heat-sensitive surfaces, do not place hot baking tray directly on heat-sensitive surfaces.
- Set the convection rack on the baking tray to grill thin cuts of meat. Place convection rack securely on baking tray, insert both into oven on the slide rails. Position food directly on rack.
- For large pieces like chicken, use the browning pan to catch drippings. To avoid damage to the microwave oven, do not place the baking tray on the convection rack.
- For best results, apply light amount of cooking oil to convection rack.
- When the grill element is in use, the cooling fan turns on and stays on for up to 10 minutes after the cycle is over.

To Use Programmed Grill:

1. From the Main Menu touch COOK METHOD.
2. From the Cook Method menu touch MORE CHOICES.
3. Touch GRILL.
4. Select CHICKEN PIECES.
5. Select the quantity.
6. Read and follow the preparation directions that appear on the display.


CHICKEN PIECES: Grills 1 piece
1. Brush chicken with oil.
2. Place chicken on convection rack with browning pan underneath.
To adjust cooking results, press [Doneness]
Back
Doneness
Start

   To change the doneness settings, touch the Doneness key and touch the “plus” (+) or “minus” (-) keys to increase or decrease to the desired level.

7. Touch START.

   The display will count down the cooking time.

   If required, when food is ready to be turned, tones will sound and TURN OVER FOOD will appear on the display. Open the door, turn food, close door and touch CONTINUE.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

8. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Use Manual Grill:

1. From the main menu touch MANUAL METHOD.
2. From the Manual Method menu touch MORE CHOICES.
3. Touch MANUAL GRILL/BROIL.
4. Skip to Step 5

   OR

1. From the Main Menu touch COOK METHOD.
2. From the Cook Method menu touch MORE CHOICES.
3. Touch GRILL.
4. Touch MANUAL GRILL.
5. Enter the desired cook time using the numerical keypad.
6. To change the pre-programmed power, touch POWER and enter the desired power using the numerical keypad.
7. Touch START. The display will count down the grilling time.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

8. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Cook

Times and cooking power have been pre-programmed for many common microwavable foods. Use the following chart as a guide.

FOOD	QUANTITY
Bacon*	2-4 slices
Baked Potato	1-4 potatoes
Frozen entree	10-21 oz (283-595 g)
Frozen vegetables	2-6 cups
Scrambled eggs	1-4 eggs

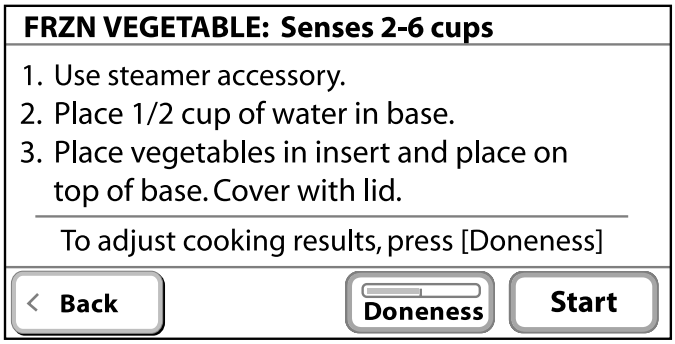
*Preheated function.

To Use Programmed Cook:

1. From the Main Menu touch COOK METHOD.
2. Touch COOK.
3. Select the appropriate food category.

   If the food is Bacon, skip to Programmed Browning Pan Step 6.

4. Select the quantity.
5. Read and follow the preparation directions that appear on the display.


FRZN VEGETABLE: Senses 2-6 cups
1. Use steamer accessory.
2. Place 1/2 cup of water in base.
3. Place vegetables in insert and place on top of base. Cover with lid.
To adjust cooking results, press [Doneness]
Back
Doneness
Start

6. To change the doneness settings, touch the Doneness key and touch the “plus’’ (+) or “minus” (-) keys to increase or decrease to the desired level.

7. Touch START.

   When the sensing time is finished, the display will automatically count down the cooking time.

   If required, when food is ready to be turned, tones will sound and “TURN OVER FOOD” will appear on the display. Open the door, turn food, close door and touch CONTINUE.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

8. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones

To Use Manual Cook:

1. From the Main Menu touch MANUAL METHOD.
2. Touch MANUAL COOK.
3. Skip to Step 4
   OR
1. From the main menu touch COOK METHOD.
2. Touch COOK.
3. Touch MANUAL COOK.

   Enter the desired cook time using the numerical keypad.

   To change the pre-programmed power, touch POWER and enter the desired power using the numerical keypad.

4. Touch START. The display will count down the cook time.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

5. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Soften and Melt

Soften and Melt functions may be used to soften or melt your food. Times and cooking powers have been pre-programmed for a number of food types. Use the following chart as a guide.

SOFTEN AND MELT CHART

SETTING	FOOD	QUANTITY
Soften	Butter	½-2 sticks
	Margarine	½-2 sticks
	Cream cheese	3 or 8 oz (85 g or 225 g)
	Ice cream	16, 32 or 64 oz (450 g, 900 g or 1.8 kg)
	Manual Soften	Default power level 20%
Melt	Butter	½-2 sticks
	Margarine	½-2 sticks
	Cheese	8 or 16 oz (225 g or 455 g)
	Chocolate	1-12 oz (28 g-340 g)
	Marshmallow	5 or 10 oz (140 g or 280 g)
	Manual Melt	Default power level 30%

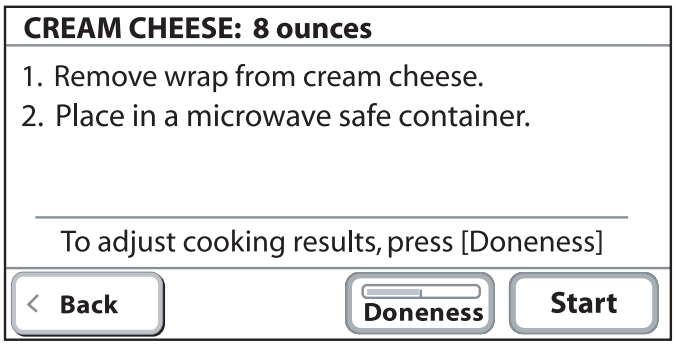
To use Programmed Melt/Soften:

1. From the Main Menu touch MELT/SOFTEN.
2. Touch MELT or SOFTEN.
3. Select the appropriate food category.
4. Select the appropriate quantity.

   If the food is Chocolate enter the ounces using the numerical keypad.

   To change the doneness settings, touch the Doneness key and touch the “plus” (+) or “minus” (-) keys to increase or decrease to the desired level.

5. Read and follow the preparation directions that appear on the display.



6. Touch START.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

7. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Use Manual Melt/Soften:

1. From the Main Menu touch MANUAL METHOD.
2. From the Manual Method menu touch MORE CHOICES.
3. Touch MANUAL MELT or MANUAL SOFTEN.
4. Skip to Step 4
   OR
1. From the Main Menu touch MELT/SOFTEN.
2. From the Melt Soften menu touch MELT or SOFTEN.
3. Touch MANUAL MELT or MANUAL SOFTEN.
4. Enter the desired cook time using the numerical keypad.
5. Touch START. The display will count down the time.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

6. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Popcorn

Popping time has been pre-programmed based on commercially packaged microwaveable popcorn.

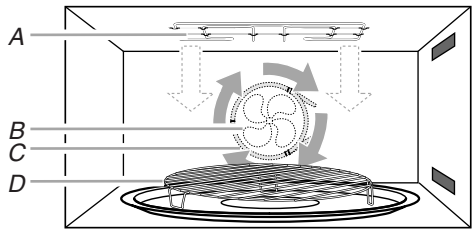
- For best results, do not use regular paper bags or glassware.
- Pop only 1 package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer's instructions when using a microwave popcorn popper.
- Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, then stop the cycle. For best cooking results, do not repop unpopped kernels.
- For best results, use fresh bags of popcorn.
- Cooking results may vary by brand and fat content.

To Pop Popcorn:

1. From the Main Menu touch POPCORN.
2. Select the appropriate size.
3. Touch START.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
4. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

EasyConvect™ System Conversion



A. Grill element
B. Convection fan
C. Convection element
D. Convection rack

Convection cooking uses the convection element, the grill element and the fan. Hot air is circulated throughout the oven cavity by the fan. The constantly moving air surrounds the food to heat the outer portion quickly.

- The convect function may be used to cook small amounts of food on a single rack.
- Always use the baking tray or the convection rack placed on turntable.
- To aviod damage to the microwave oven, do not cover turntable or convection rack or baking tray with aluminum foil.
- Do not use light plastic containers, plastic wrap or paper products. All heat-proof cookware or metal utensils can be used in convection cooking. Round pizza pans are excellent for convection cooking.
- Use convection cooking for items such as souffles, breads, cookies, angel food cakes, pizza, and most meats and fish.

EasyConvect™ System Conversion is a function that converts a standard thermal bake cook time and temperature into an ideal cook time and temperature for convection cooking.

Convection temperatures and times differ from those of standard cooking. The oven will automatically reduce standard recipe temperatures and times for convection cooking.

The conversion may not be exact because foods are grouped in general categories.

Use the following chart as a guide.

CONVECTION CHART

SETTING	FOODS
BAKED GOODS	Biscuits, Breads: quick and yeast, Cakes and Cookies Casseroles: including frozen entrées and soufflés Fish
MEATS*	Baked potatoes Chicken: whole and pieces, Meat loaf, Roasts: pork, beef and ham *Turkey and large poultry are not included because their cook times vary.
OTHER FOODS	Convenience foods: french fries, nuggets, fish sticks, pizza, Pies: fruit and custard

To Use EasyConvect™ System:

1. Position convection rack on turntable in microwave oven, place food or bakeware on convection rack, and close the door
   OR

   Place food or bakeware on baking tray, place baking tray on slide rails, and close the door.
2. From the Main Menu touch EASYCONVECT.
3. Select appropriate food category.
4. Enter the desired cook time using the numerical keypad.
5. Touch TEMP and enter the desired temperature (between 125°-475°F [52°-246°C]) using the numerical keypad.

   NOTE: Doneness function is not available for EasyConvect™ System.
6. Touch START PREHEAT. The standard time and temperature will be converted and will flash briefly on the display screen.
7. “PREHEATING OVEN” will appear and the display will count down the preheat time.

   You may skip the preheat option, by touching SKIP PREHEAT, however, for best results, allow the oven to preheat.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
8. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Food Type

Food Type is a function that allows you to enter a cooking function by selecting a food type instead of a cooking mode.

Use the following chart as a guide.

FOOD TYPE CHART

Breakfast Foods	Bacon, scrambled eggs
Dairy/Desserts	Butter, margarine, cheese, cream cheese, chocolate, cookies, ice cream, marshmallow
Frozen Foods	
Fish	Fish fillet, scallop, shrimp, steak
Bread	Bagel, muffin, roll
Pizza	Rising or thin crust, pizza roll
Vegetables	
Entree	
Liquids	Beverage, soup, sauce
Snacks	Pizza leftover, pizza rolls, potato nuggets, french fries, marshmallow
Vegetables	
Fresh vegetables	Asparagus, broccoli, carrots, cauliflower, corn on the cob, green beans, red potato, spinach, summer squash
Frozen vegetables	
Bread	Bagel, muffin, roll, loaf bread
Casserole	
Meat	Beef - Hamburger and Roasts Bacon
Poultry	Chicken pieces bone-in, chicken breast boneless, ground poultry, poultry breast boneless
Fish/Seafood	Fish fillet, fish steak, shrimp, scallop
Grains/Pasta/Rice	
Dried Pasta	Fettuccine, macaroni, penne, rotini, spaghetti, linguine
Fresh Pasta	Ravioli, tortellini
Rice	Long or short grain

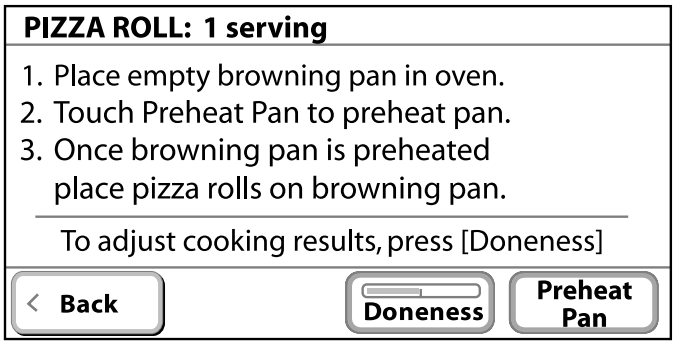
To Use Programmed Food Type:

1. From the Main Menu touch FOOD TYPE.
2. Follow the menu screens to select the specific food item and quantity to be cooked.

   The sensor will determine cook times for most fresh and frozen vegetables, grains, fish fillets and frozen entrées.

   To change the doneness settings, touch the Doneness key and touch the “plus” (+) or “minus” (-) keys to increase or decrease to the desired level.
3. Read and follow the preparation directions that appear on the display.

   Example:


PIZZA ROLL: 1 serving
1. Place empty browning pan in oven.
2. Touch Preheat Pan to preheat pan.
3. Once browning pan is preheated place pizza rolls on browning pan.
To adjust cooking results, press [Doneness]
Back
Doneness
Preheat Pan

4. Touch START.
5. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
6. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Warm Hold

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Hot cooked food can be kept warm in the microwave oven.

Warm Hold can be used by itself or can be preprogrammed to follow a cooking cycle.

- Cover plates of food.
- Cover foods that were covered while being cooked.
- For best results, do not cover baked goods such as pastries, pies, turnovers, etc.

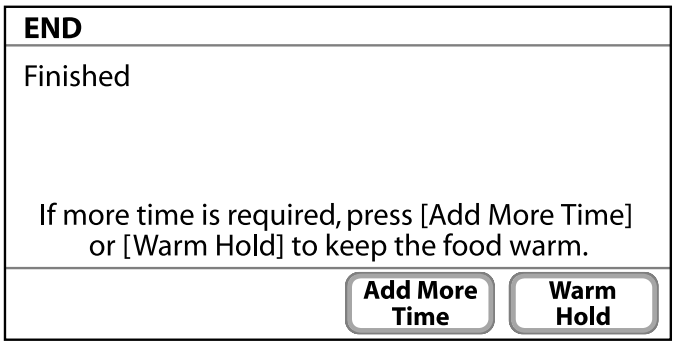
To Use Warm Hold:

1. From the Main Menu touch MANUAL METHOD.
2. From the Manual Method menu touch MORE CHOICES.
3. Touch WARM HOLD.
4. Enter the desired cook time using the numerical keypad.
5. Touch START.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

To Set at end of cycle:

Warm Hold may be set at the end of a cooking cycle.



1. Touch WARM HOLD.
2. Set a time using the numerical keypad.

BUILT-IN MICROWAVE OVEN CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the microwave oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Activate the Control Lock to avoid touch screen activation during cleaning. See “Control Lock” section.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occure to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- KitchenAid® Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 4396920 (not included): See “Assistance or Service” section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

MICROWAVE OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662 (not included): See “Assistance or Service” section to order.

MICROWAVE OVEN CAVITY

To avoid damage to microwave oven cavity, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some recycled paper towels.

On stainless steel models, rub in direction of grain to avoid damaging.

The area where the oven door and frame touch when closed should be kept clean.

Cleaning Method:

Average soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Heavy soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

  Heat 1 cup (250 mL) of water for 2 to 5 minutes in oven. Steam will soften soil. Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Odors

- Lemon juice or vinegar:
- Heat 1 cup (250 mL) of water with 1 tbs (15 mL) of either lemon juice or vinegar for 2 to 5 minutes in oven.

CONTROL PANEL/INTERACTIVE TOUCH DISPLAY

Activate the Control Lock to avoid touch screen activation during cleaning. See “Control Lock” section.

To avoid damage to the control panel/touch display, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads or gritty washcloths.

Use gentle pressure when wiping the touch screen.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth:

  Apply glass cleaner to soft cloth, not directly on panel.
- Mild soap, water and soft washcloth

MICROWAVE OVEN CEILING

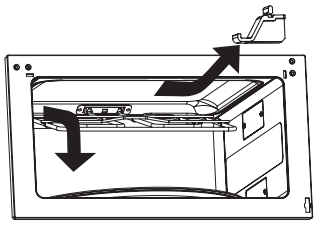
The grill element does not need cleaning since the intense heat will burn off any food spatters. However, the ceiling above the grill element may need regular cleaning.

Cleaning Method:

- Warm water, mild detergent and a sponge.

To clean:

1. Twist and remove the ceramic hook.



2. Lower the front of the grill element to access the ceiling for cleaning.
3. Raise grill element back up and replace with ceramic hook.

Always return the grill element to the cooking position after cleaning.

TURNTABLE

Replace turntable immediately after cleaning. Do not operate the microwave oven without the turntable in place.

Cleaning Method:

- Mild cleanser and scouring pad
- Dishwasher

GRID

- Steel-wool pad
- Dishwasher

BROWNING PAN

To avoid damage to browning pan, do not immerse or rinse with water while the browning pan is hot. Do not use steel-wool pads.

Cleaning Method:

- Warm water, mild detergent and a sponge. Heavily soiled areas can be cleaned with a scouring pad and mild cleanser.
- Dishwasher

BAKING TRAY

- Dishwasher

STEAMER

- Dishwasher

TURNTABLE SUPPORT AND ROLLERS, HUB, CRISP PLATE HANDLE

- Dishwasher

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has the circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the microwave wired properly?**
  See Installation Instructions.

Microwave oven will not operate

- **Is the door completely closed?**
  Firmly close door.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See “Electronic Oven Control” section.
- **On some models, is the Control Lock set?**
  See “Control Lock” section.
- **On combination oven models, is the lower oven self-cleaning?**
  The upper oven will not work during the lower oven Self-Cleaning Cycle.
- **Is the magnetron working properly?**
  Try to heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, call for service. See “Assistance or Service” section.

Oven makes humming noise

- This is normal and occurs when the transformer in the magnetron cycles on.

Oven door looks wavy

- This is normal and will not affect performance.

Turntable will not operate

- **Is the turntable properly in place?**
  Make sure turntable is correct side up and is sitting securely on the turntable support.
- **Is the turntable support operating properly?**
  Remove turntable. Remove and clean turntable support and rollers. Replace turntable support. Replace turntable. Place 1 cup (250 mL) of water on the turntable, then restart oven. If it still is not working, call for service. See “Assistance or Service” section. Do not operate the oven without turntable and turntable support working properly.

Turntable rotates both directions

- This is normal and depends on motor rotation at beginning of cycle.

Display shows messages

- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Clear the display. See “Interactive Touch Display” section. If it reappears, call for service. See “Assistance or Service” section.

Display shows time countdown, but is not operating

- **Is the Timer in use?**
  See “Timer” section.

Tones are not sounding

- **Are tones disabled?**
  See “Sound” section.

Smoke is coming from oven vent during grilling (on some models)

- Some smoke is normal and occurs just as in conventional crisping.

Sparking during grilling (on some models)

- This is normal and occurs as fat burns off from past cooking. Sparking will stop once fat is completely burned off.

Cooking times seem too long

- **Is the cooking power set properly?**
  See "Microwave Cooking Power" in the "Microwave Oven Use" section.
- **Are large amounts of food being heated?**
  Larger amounts of food need longer cooking times.
- **Is the incoming voltage less than that specified in "Parts and Features"?**
  Have a qualified electrician check the electrical system of the house.

Radio or TV Interference

- **Is the radio or TV receiver near the microwave oven?**
  Move the receiver away from the microwave oven, or adjust the radio or TV antenna.
- **Are the microwave oven door and sealing surfaces clean?**
  Make sure these areas are clean.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest KitchenAid designated service center.

In the U.S.A.

Call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free: **1-800-422-1230.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Accessories U.S.A.

To order accessories, call the KitchenAid Customer eXperience Center toll free at **1-800-442-9991** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.kitchenaid.com** and click on "Shopping Options." Go to "Replacement Parts & Accessories" and click on "applianceaccessories.com." Portable appliances, bakeware, cookware, gadgets and textiles are also available.

Replacement Parts and Accessories

Glass Turntable
Part Number 8304389

Turntable Support and Rollers
Part Number 8304390

Turntable Hub
Part Number 8304391

Crisper Pan
Part Number 8304392

Crisper Pan Handle
Part Number 8304393

Baking Tray
Part Number 8304408

Steamer
Part Number 8304394

Convection Rack
Part Number 8304395

KitchenAid® Stainless Steel Cleaner and Polish (stainless steel models)
Part Number 4396920

KitchenAid® Stainless Steel Wipes (stainless steel models)
Part Number 8212510

All Purpose Appliance Cleaner
Part Number 31662

In Canada

Call the KitchenAid Canada Customer Interaction Centre toll free: **1-800-807-6777.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid Canada designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid Canada with any questions or concerns at:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

KITCHENAID® BUILT-IN OVEN & MICROWAVE WARRANTY

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada (hereafter "KitchenAid") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada will pay for factory specified parts for the following components if defective in materials or workmanship:

- Electric element
- Solid state touch control system parts

SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY

On microwave ovens only, in the second through tenth years from date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts for the stainless steel oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship.

ITEMS KITCHENAID WILL NOT PAY FOR

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you how to use your major appliance, to replace or repair house fuses or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Those consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by KitchenAid.
5. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
6. Pickup and delivery. This major appliance is designed to be repaired in the home.
7. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
8. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
9. The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. KITCHENAID SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized KitchenAid dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling KitchenAid. In the U.S.A., call **1-800-422-1230**. In Canada, call **1-800-807-6777**. 9/05

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name_____

Address_____

Phone number_____

Model number_____

Serial number_____

Purchase date_____

SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures aux personnes et l'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lire et observer les instructions spécifiques de "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES" présentées dans cette section.
- Le four à micro-ondes doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE" présentées dans cette section.
- Installer ou placer le four à micro-ondes uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits, comme les oeufs entiers dans leur coquille et les récipients fermés – par exemple les bocaux en verre fermés – peuvent exploser et on ne doit pas les faire chauffer dans un four à micro-ondes.
- Utiliser cet appareil uniquement pour les usages auxquels il est destiné, tels qu'ils sont décrits dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour usage industriel ou de laboratoire.
- Des aliments et des ustensiles de cuisson en métal de taille excessive ne doivent pas être placés dans le four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Ne pas nettoyer avec un tampon à récurer en métal. Des parties se détachant du tampon peuvent toucher des pièces électriques, causant un risque de choc électrique.
- Ne pas remiser dans le four non utilisé des articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé sur le plancher.
- Ne pas frire dans le four. Les ustensiles allant au four à micro-ondes ne conviennent pas et il est difficile de maintenir des températures de friture appropriées.
- Ne pas utiliser des produits en papier lorsque l'appareil fonctionne au mode "PAN BROWN" (brunissement).
- Ne pas couvrir les grilles ou toute autre partie du four avec du papier métallique. Un surchauffage du four surviendra.
- Comme pour tout appareil ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une supervision adéquate.
- Tous les travaux de service doivent être exécutés exclusivement par un personnel d'entretien qualifié. Contacter un centre de service autorisé pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Ne pas couvrir ou obstruer une ouverture quelconque du four à micro-ondes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent trop chauffer – au-delà du point d'ébullition – sans sembler bouillir. Il n'y a pas toujours des bulles ou une ébullition lorsqu'on retire le récipient du four à microondes. À CAUSE DE CECI, DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS POURRAIENT DÉBORDER LORSQU'ON BOUGE LE RÉCIPIENT OU QUE L'ON UTILISE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE POUR LE REMUER.

  Pour réduire le risque de blessures corporelles :

  – Ne pas trop faire chauffer le liquide.

  – Remuer le liquide avant et pendant le chauffage.

  – Ne pas utiliser de récipients à parois droites avec des ouvertures étroites.

  – Une fois chaud, laisser le récipient dans le four à micro-ondes un moment avant de le retirer.

  – Faire très attention lorsqu'on utilise une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

- Ne pas remiser le four à micro-ondes à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil près de l'eau, comme par exemple près d'un évier de cuisine, un sous-sol mouillé ou près d'une piscine ou autres endroits sembables.
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la section "Entretien du four à micro-ondes".
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

  – Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement le four à micro-ondes après y avoir placé des produits en papier, en plastique ou autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson des aliments.

  – Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de placer les sachets dans le four.

  – En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher le cordon de courant électrique, ou interrompre l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).

  – Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car ceci pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver le fonctionnement correct du dispositif de verrouillage de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objet entre la surface avant du four et la porte, et ne jamais laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme convenablement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformation),

(2) Charnières et dispositif de verrouillage (brisés ou desserrés),

(3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Seul un personnel d'entretien qualifié est habilité à exécuter des réparations ou réglages sur cet appareil.

Spécifications électriques

Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur. Le four à micro-ondes est connecté du côté 120 volts du circuit de 208/240 volts requis pour le four inférieur. Si la tension d'entrée au four à micro-ondes est inférieure à 120 volts, les temps de cuisson risquent de s'allonger. Demander à un électricien qualifié de vérifier votre système électrique.

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

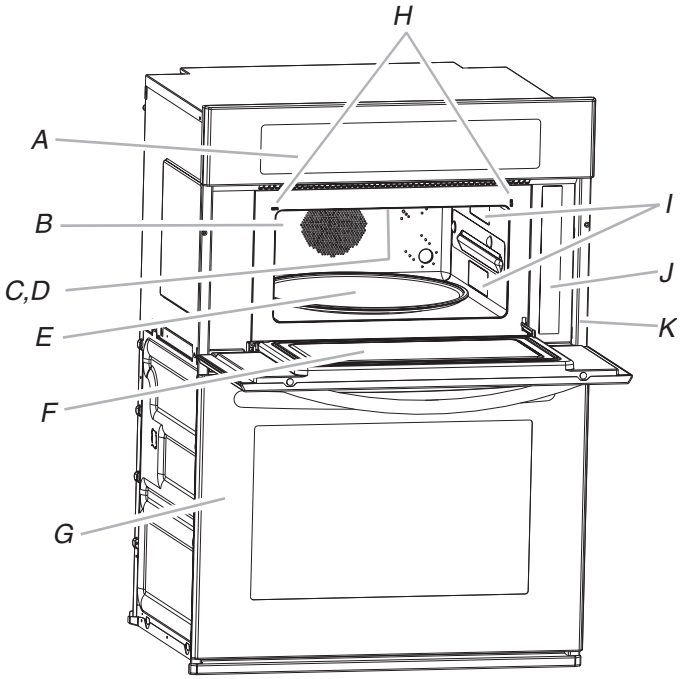
Pour un four à micro-ondes raccordé en permanence :

Le four à micro-ondes doit être raccordé à un système de câblage permanent en métal relié à la terre, ou le câblage d'alimentation doit inclure un conducteur de liaison à la terre connecté à la borne ou à un fil de liaison à la terre sur le four à micro-ondes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four à micro-ondes que vous avez acheté peut comporter l'ensemble des pièces et caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

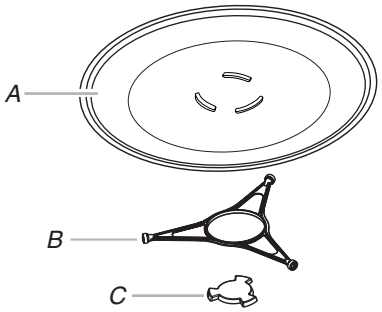


A. Commande électronique du four
B. Élément et ventilateur à convection (dissimulés derrière le panneau arrière)
C. Lampe (inaccessible, dans la voûte)
D. Élément de cuisson au gril (peut être abaissé)
E. Plateau rotatif
F. Hublot avec grille métallique
G. Four inférieur (sur les modèles de fours combinés, voir le Guide d'utilisation et d'entretien séparé)
H. Système de verrouillage de la porte
I. Émission double de micro-ondes
J. Étiquette du guide de cuisson
K. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (sur la glissière à droite, modèles de four simple)

Pièces et caractéristiques non illustrées

Cuiseur-vapeur
Grille de convection
Poêle à croustiller et poignée
Plaque de cuisson

Plateau rotatif



A. Plateau rotatif
B. Support et roulettes
C. Axe

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens pour permettre une cuisson plus uniforme. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé. Voir “Assistance ou service” pour passer une nouvelle commande de pièces.

Insérer les protubérances arrondies au centre du dessous du plateau rotatif entre les trois rayons de l'axe. L'axe fait tourner le plateau rotatif pendant l'utilisation du four à micro-ondes. Les roulettes sur le support devraient se loger à l'intérieur du pourtour cranté du dessous du plateau rotatif.

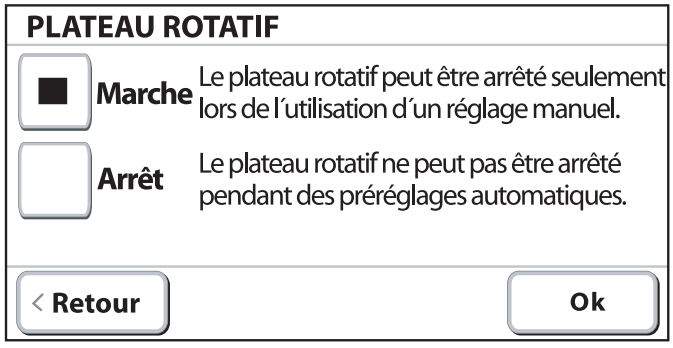
Activation/désactivation :

Pour une meilleure performance du four à micro-ondes, il est recommandé de toujours laisser le plateau rotatif en place. Si nécessaire, le plateau rotatif peut être désactivé (sauf durant une fonction automatique).

Ceci est utile lors de la cuisson avec un plat plus grand que le plateau rotatif.

1. Dans le menu principal, appuyer sur PLUS DE CHOIX.
2. Appuyer sur MARCHE/ARRÊT PLATEAU ROTATIF.

   L'affichage indique l'écran d'activation/de désactivation du plateau rotatif.


PLATEAU ROTATIF
Marche
Le plateau rotatif peut être arrêté seulement lors de l´utilisation d´un réglage manuel.
Arrêt
Le plateau rotatif ne peut pas être arrêté pendant des préréglages automatiques.
Retour
Ok

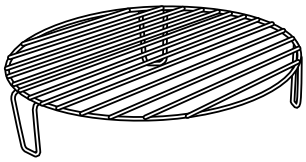
3. Sélectionner ARRÊT, puis appuyer sur OK.

Répéter pour réactiver le plateau rotatif.

Grille de convection

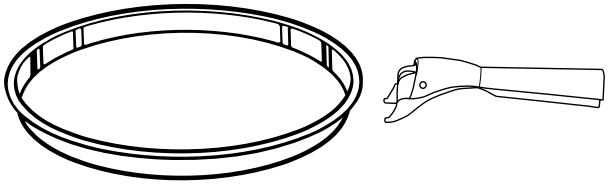
La grille de convection fournit une circulation optimale de la chaleur pour la cuisson au gril et par convection (sur certains modèles).

Combinée à la plaque de cuisson, la grille de convection place les aliments près de l'élément de cuisson au gril, rendant idéal le brunissage rapide de petites quantités d'aliments avec la fonction de cuisson au gril.



- La grille deviendra chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser la grille toucher les parois intérieures de la cavité, le plafond ou le fond.
- Toujours utiliser le plateau rotatif ou la plaque de cuisson.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas ranger la grille dans le four.
- La cuisson sur deux niveaux n'est pas recommandée.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas placer de sachet de maïs à échater sur la grille.
- La grille est conçue spécialement pour ce four. Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, ne pas tenter d'utiliser une autre grille dans ce four.
- Voir la section “Assistance ou service” pour une nouvelle commande.

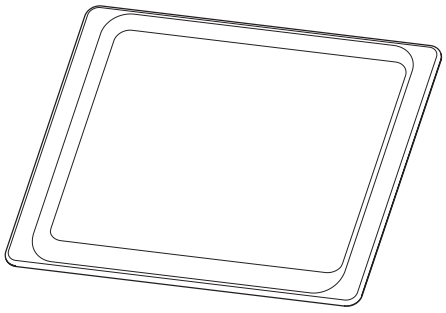
Plat à brunir et poignée



Le plat à brunir est idéal pour faire brunir et croustiller rapidement la base de l'aliment comme des biscuits et des pizzas.

- Le matériau d'enduit de la base absorbe les micro-ondes et transfère la chaleur au plat et à l'aliment. Le plat à brunir atteint 436°F (210°C) en 3 minutes environ; il cesse alors d'absorber les micro-ondes et retient cette température optimale de cuisson pour frire.
- Le plat à brunir deviendra chaud. Toujours utiliser la poignée et des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation du plat. Placer l'extrémité de fixation sur le bord du plat, serrer la poignée et soulever le plat.
- Ne pas laisser le plat à brunir ou la poignée toucher les parois internes, le plafond ou le plancher de la cavité du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser d'autre objet métallique avec le plat à brunir.
- Le plat à brunir est conçu spécifiquement pour ce four. Ne pas l'utiliser dans un autre four.
- Utiliser seulement des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique pour éviter les rayures.
- Voir la section “Assistance ou service” pour une nouvelle commande.

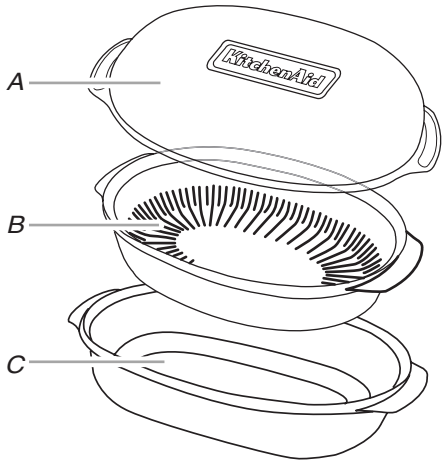
Plaque de cuisson



- La plaque de cuisson peut uniquement être utilisée pour la cuisson par convection et pour la cuisson au gril (sur certains modèles).
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser avec la cuisson aux micro-ondes.
- La plaque de cuisson deviendra chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation.
- Voir la section “Positionnement de la plaque de cuisson” avant l'utilisation.
- Voir la section “Assistance ou service” pour une nouvelle commande.

Cuiseur vapeur KITCHENAID™

Utiliser le cuiseur vapeur KITCHENAID™ avec la caractéristique de cuisson à la vapeur pour cuire les aliments à la vapeur.



A. Couvercle
B. Insert
C. Base

- Le cuiseur vapeur deviendra chaud. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation.
- Le cuiseur vapeur est conçu pour être utilisé uniquement dans un four à micro-ondes. Pour éviter d'endommager le cuiseur vapeur, ne pas utiliser dans un four conventionnel ou combiné, avec les fonctions de convection, croustillage ou sur des éléments électriques ou brûleurs à gaz.

- Ne pas utiliser de film alimentaire ou du papier d'aluminium pour couvrir les aliments.
- Toujours placer le cuiseur vapeur sur le plateau rotatif en verre. Vérifier que le plateau rotatif tourne librement avant de mettre le four en marche.
- Ne pas retirer le couvercle alors que le récipient se trouve à l'intérieur du four, le flux de vapeur annulerait les réglages de détection.
- Utiliser des ustensiles de plastique pour éviter les rayures.
- Ne pas trop remplir d'eau. Voir le tableau de réglage de vapeur dans la section “Cuisson à la vapeur” pour connaître la quantité d'eau recommandée.

Couvercle : Toujours utiliser le couvercle lorsqu'on cuit à la vapeur. Le placer directement sur l'insert et la base ou simplement sur la base.

Insert : L’utiliser lorsqu'on cuit à la vapeur pour conserver les aliments tels que le poisson et les légumes hors de l'eau. Placer l'insert avec les aliments directement sur la base. Ne pas l’utiliser lors de la cuisson par mijotage.

Base : Pour la cuisson à la vapeur, placer l'eau dans la base. Pour les aliments à mijoter, tels que le riz, les pommes de terre, les pâtes et les légumes, placer les aliments et l'eau/le liquide dans la base.

Voir la section “Assistance ou service” pour commande des pièces de rechange. Voir la section “Nettoyage général” pour les instructions de nettoyage.

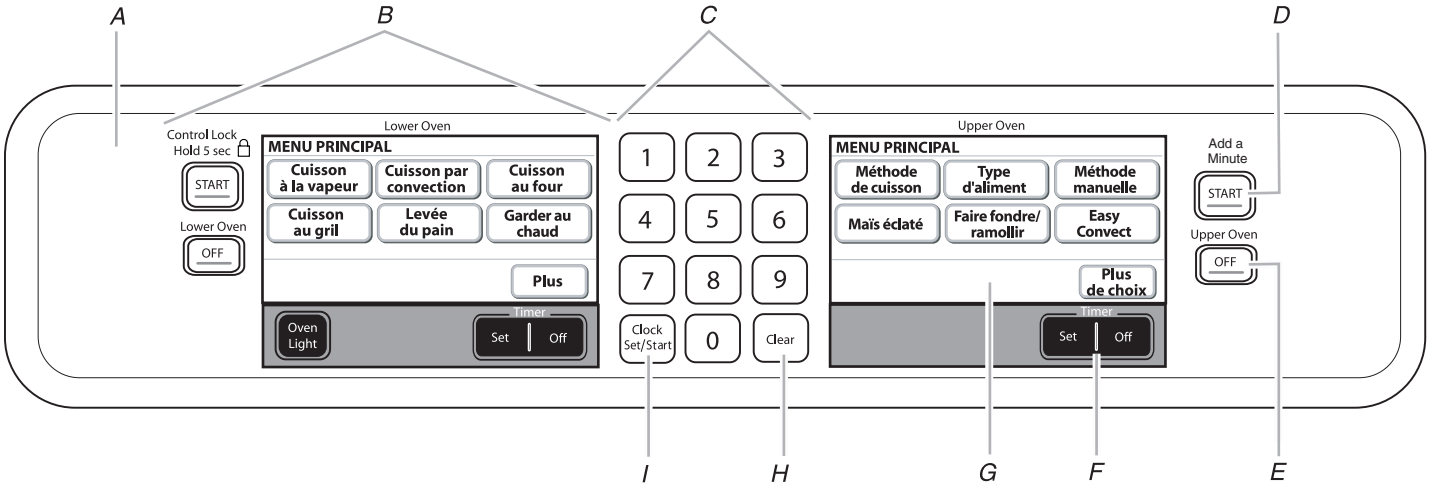
COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des articles illustrés ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Les commandes du four à micro-ondes sont accessibles grâce à ce tableau de commande et à l'affichage tactile interactif.

REMARQUE : Étant donné la sensibilité du tableau de commande, nous avons inclus des instructions particulières pour nettoyer le panneau ainsi que l'afficheur tactile. Voir la section “Nettoyage général” pour les instructions de nettoyage.

Tableau de commande



A. Tableau de commande
B. Commandes du four inférieur (voir Guide d'utilisation et d'entretien séparé)
C. Touches numériques
D. Dêmarrer/verrouillage des commandes (à maintenir enfoncé pendant 5 secondes)
E. Arrêt
F. Réglage/Arrêt de la minuterie
G. Afficheur tactile interactif
H. Effacer
I. Horloge

Tableau de commande

Le tableau de commande comprend le menu de commande et les commandes de fonctions. Les touches de commande sont très sensibles, et nécessitent seulement un léger toucher pour être activées.

Pour en savoir plus sur les commandes individuelles, consulter leurs sections respectives dans ce manuel.

Afficheur tactile interactif

La zone d'affichage fonctionne à la fois comme afficheur et comme commande tactile interactive évoluant en fonction des menus. Elle est conçue pour être facilement utilisable, vous guider dans les menus, offrir de multiples sélections, accepter vos données et exécuter vos commandes. Elle fournit également des instructions, des conseils et des illustrations.

Afficheur

Lors de la mise sous tension initiale du four à micro-ondes ou lorsque l'alimentation a été interrompue pendant plus de 10 secondes, l'horloge sera réglée à 12:00 P.M. Pour régler l'heure, suivre les instructions dans la section “Horloge”. Pour ne pas régler l'horloge et commencer à utiliser le four, appuyer sur Démarrer, Arrêt ou Effacer.

Sur les modèles de four combiné, l'affichage gauche indique le four inférieur et l'affichage droit le four à micro-ondes supérieur.

Lorsqu'on utilise le(s) four(s) (mode actif), l'affichage indique la température du four, la(les) source(s) de chaleur et la minuterie, si celle-ci est réglée.

Le menu principal peut afficher “Refroidissement du ventilateur” après la fin d'un programme de cuisson. Le ventilateur de la cavité du four est utilisé pour ventiler l'humidité et/ou la chaleur de la cavité du four et peut continuer de fonctionner pendant 5 à 10 minutes après la fin d'un programme de cuisson.

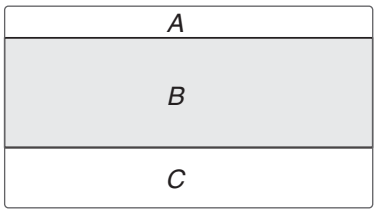
Après environ 2 minutes d'inactivité, l'afficheur passe en mode de veille. Lorsque le four fonctionne, l'affichage reste actif.

Lorsque le(s) four(s) ne sont pas utilisés (mode de veille), l'affichage indique l'heure du jour, si celle-ci est réglée. Sur le four combiné, l'heure du jour apparaîtra sur l'affichage de droite. Pour activer/désactiver l'affichage de l'horloge, voir la section “Horloge”.

Lors de la programmation, l'affichage indique des menus et les sélections appropriées à la fonction de cuisson respective. Pour consulter les écrans du menu principal, voir la section “Menu principal”.

Écran tactile

L'écran tactile ACL est utilisé pour faire des sélections de menu, ajuster les réglages et entrer des données.

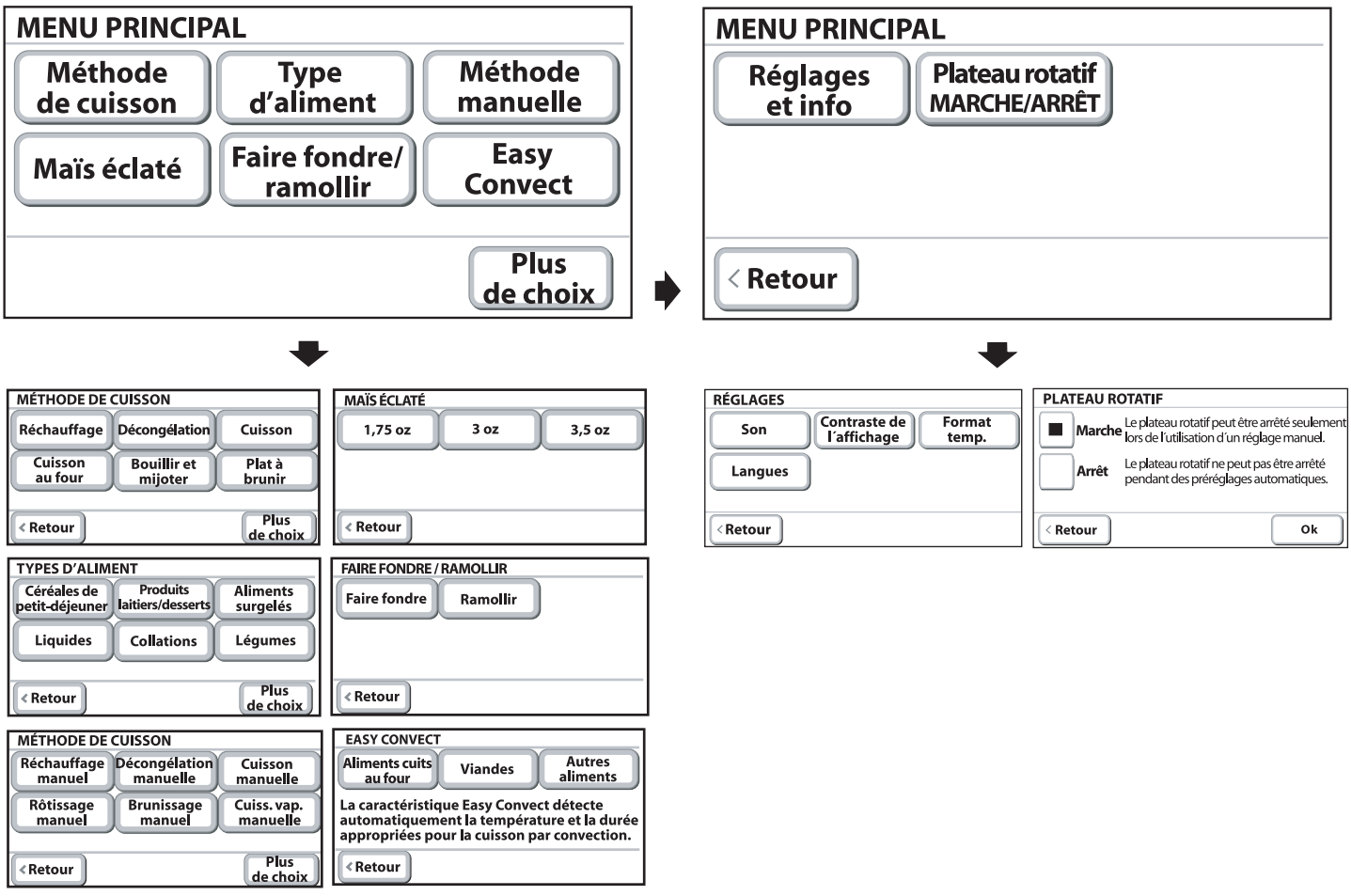


A. Zone du titre/de la description
B. Zone du menu et de l'entrée des données de sélection/réglages
C. Zone de l'entrée de commande

Les sélections de menu et les ajustements de données sont effectués dans la zone centrale de l'écran et les entrées de commande (OK, ajustement des réglages, brunissage, retour, quitter, etc.) sont effectuées dans la zone inférieure de l'écran. Les titres d'écran et les descriptions sont affichées dans la partie supérieure de l'écran; cette zone n'accepte aucune entrée de donnée. Une pression légère à moyenne active le choix de menu.

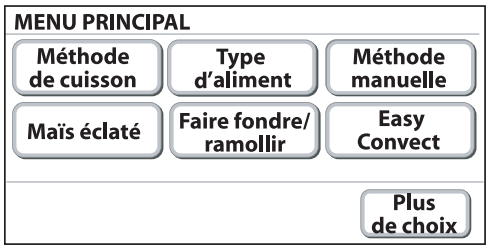
Menu principal

À partir du menu principal, tous les programmes de cuisson automatique peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être programmés; les réglages peuvent être ajustés et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

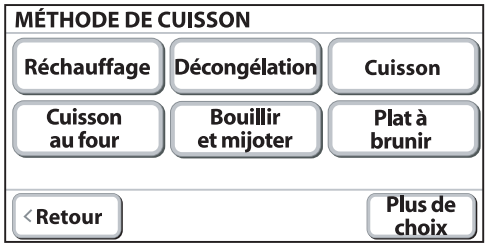


Démonstration du menu

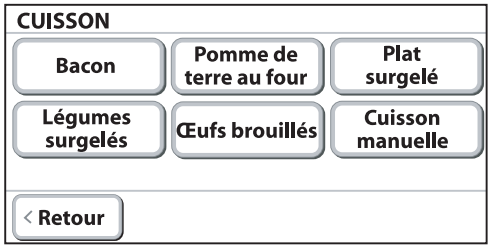
1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.



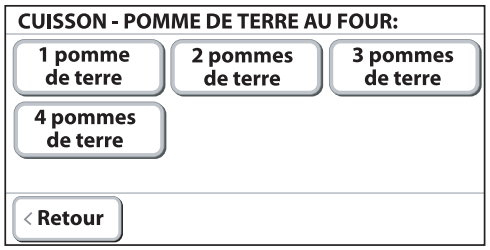
2. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur CUISSON.



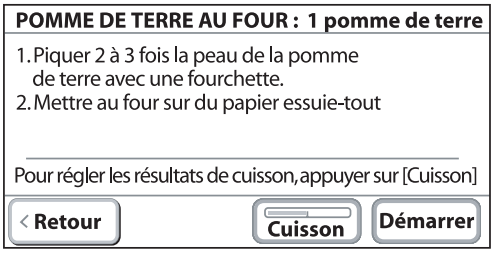
3. Dans le menu Cuisson, appuyer sur POMME DE TERRE AU FOUR.



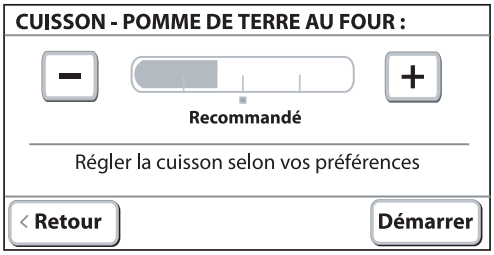
4. Dans le menu Pomme de terre au four, sélectionner la quantité.



5. Lire et suivre les instructions de préparation qui s'affichent.


POMME DE TERRE AU FOUR : 1 pomme de terre
1. Piquer 2 à 3 fois la peau de la pomme de terre avec une fourchette.
2. Mettre au four sur du papier essuie-tout
Pour régler les résultats de cuisson, appuyer sur [Cuisson]
Retour
Cuisson
Démarrer

6. Pour modifier le réglage du degré de cuisson, appuyer sur CUISSON et sur la touche “plus” (+) ou “moins” (-) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré.



Réglages et informations

Votre four vous permet de contrôler plusieurs des réglages par défaut et d'accéder à des informations grâce à l'affichage à l'écran. Il s'agit de : signaux sonores, contraste d'affichage, format de la température, informations de contact et langues.

Pour accéder au menu des réglages, voir les sections suivantes.

Son

Les signaux sonores indiquent les caractéristiques suivantes :

Un bip

- Touche numérique valide
- Fonction entrée

Une sonnerie

- Programme de préchauffage terminé

Deux sonneries

- Fin d'un programme de cuisson

Trois bips

- Touche numérique non valide

Quatre sonneries

- Lorsque la minuterie est à zéro
- Inclut l'utilisation de la minuterie pour des fonctions autres que la cuisson.

Volume sonore (son)

- Les volumes préréglés peuvent être modifiés. Sur les fours combinés, vous pouvez modifier le son sous n'importe quel affichage. Le changement de son sur un affichage modifie le son pour les deux fours.

Modification :

1. À partir du menu principal, appuyer sur PLUS DE CHOIX.
2. Appuyer sur RÉGLAGES ET INFO.
3. Appuyer sur SON.
4. Pour modifier le volume sonore, appuyer sur “plus” (+) ou “moins” (-) pour augmenter ou baisser le son.
5. Appuyer sur OK.

REMARQUE : Pour éteindre le son, appuyer sur “moins” (-) jusqu'à ce que la barre disparaisse sur la gauche.

Contraste d'affichage

Réglage du contraste d'affichage :

1. Dans le menu principal, appuyer sur PLUS DE CHOIX.
2. Appuyer sur RÉGLAGES ET INFO.
3. Appuyer sur CONTRASTE DE L'AFFICHAGE.
4. Appuyer sur + (plus) ou - (moins) pour augmenter/diminuer le contraste d'affichage au réglage désiré.
5. Appuyer sur OK.

Format de la température

La température est programmée en Fahrenheit, mais elle peut être modifiée et affichée en Celsius.

Modification :

1. Dans le menu principal, appuyer sur PLUS DE CHOIX.
2. Appuyer sur RÉGLAGES & INFO (réglages et informations).
3. Appuyer sur FORMAT TEMP.
4. Appuyer sur F FAHRENHEIT ou C CELSIUS.
5. Appuyer sur OK.

Langues (sur certains modèles)

Modification du réglage de la langue :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MORE CHOICES (PLUS DE CHOIX).
2. Appuyer sur SETTING & INFO (RÉGLAGES ET INFO).
3. Appuyer sur LANGUAGES (LANGUES).
4. Appuyer sur ENGLISH (ANGLAIS) ou FRENCH (FRANÇAIS).
5. Appuyer sur OK.

Horloge

Il s'agit d'une horloge de 12 heures. Avant le réglage, s'assurer que le(s) four(s), la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés.

Réglage :

1. Appuyer sur CLOCK SET/START (réglage/mise en marche de l'horloge).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
3. Appuyer sur AM ou PM.
4. Appuyer sur OK.

Pour modifier le réglage de l'affichage de l'horloge :

1. Appuyer sur CLOCK SET/START.
2. Appuyer sur MARCHE AFFICHEUR ou ARRÊT AFFICHEUR.
3. Sélectionner l'option désirée.
4. Appuyer sur OK.

Démarrer - ajouter du temps

La touche Démarrer du four à micro-ondes démarre toutes les fonctions du four. Une fois qu'une fonction de réglage de cuisson est terminée, la touche Démarrer s'allumera jusqu'à ce qu'on appuie dessus. Si on n'appuie pas sur cette touche dans les 2 minutes après avoir entré une fonction de cuisson, l'affichage retourne au mode de veille et la fonction programmée est annulée.

Pour plus de commodité, Démarrer est également disponible sur certains écrans d'affichage, et fournit la même fonction que la touche Démarrer du tableau de commande.

Appuyer sur Démarrer lorsque le four à micro-ondes est éteint démarrera 1 minute de durée de cuisson à une puissance de 100 %. Appuyer sur Démarrer lorsque le four à micro-ondes fonctionne ajoutera 1 minute de durée de cuisson au programme en cours. Plusieurs incréments de 1 minute peuvent être ajoutés en appuyant de façon répétée sur Démarrer.

À la fin de chaque programme de cuisson, l'écran de fin s'affiche. À ce stade, on peut ajouter du temps en sélectionnant l'option “Ajouter du temps” ou garder les aliments au chaud en sélectionnant l'option “Garder au chaud”. Consulter la section “Garder au chaud”.

Arrêt/annulation du four supérieur

La touche UPPER OVEN OFF (arrêt dU four supérieur) arrête les fonctions du four sauf l'horloge, la minuterie et le verrouillage des commandes. Le ventilateur de refroidissement du four peut continuer à fonctionner même après l'annulation ou la fin d'une fonction, selon la température du four.

Si l'on appuie sur la touche UPPER OVEN OFF, l'affichage retourne au menu principal à partir de n'importe quel menu.

La touche ANNULER apparaît lors d'un programme de cuisson. Si l'on appuie sur la touche ANNULER, le programme de cuisson sera annulé et l'affichage retournera au menu principal.

Effacer

Lors de la programmation, la touche CLEAR (effacer) modifie les valeurs numériques de programmation, comme les minutes, les secondes et la puissance de cuisson qui sont activées sur l'affichage à leur valeur par défaut.

Par exemple, lorsque vous entrez une durée de cuisson, l'heure que vous avez déjà entrée passera à “0:00” si vous appuyez sur CLEAR.

La touche CLEAR donne un signal non valide si elle est enfoncée lors d'un programme de cuisson. Voir la section “Son”.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du ou des fours. Si le verrouillage des commandes a été réglé, la fonction reste activée après une panne de courant.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches TIMER SET (réglage de la minuterie), TIMER OFF (arrêt de la minuterie) et OVEN LIGHT (lampe du four) fonctionnent.

Le verrouillage des commandes est préréglé désactivé, mais peut être activé.

Verrouillage des commandes : appuyer sur START (démarrer) pendant environ 5 secondes sur le panneau de commande du four supérieur, jusqu'à ce que “COMMANDES VERROUILLÉES” et une icône de verrou apparaissent sur l'affichage et qu'un signal de confirmation soit émis pour indiquer que la commande du four est verrouillée. “Commandes verrouillées” et l'icône de verrou apparaîtront sur l'affichage pendant environ 5 secondes.

Si une touche est enfoncée alors que les commandes sont verrouillées, le signal de la touche non valide sera émis et un message de rappel s'affichera indiquant que la commande est verrouillée.

Pour déverrouiller les commandes : Répéter pour déverrouiller les commandes. Un signal sonore sera émis et un message de verrouillage des commandes s'affichera pendant environ 5 secondes.

Minuterie

La minuterie est réglée en heures et minutes et procède à un compte à rebours de la durée réglée. Les durées supérieures à une heure procèderont à un compte à rebours minute par minute. La dernière heure, le compte à rebours se fera en minutes et secondes.

REMARQUE : La minuterie ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET (réglage de la minuterie).
2. Utiliser les touches “plus” (+) ou “moins” (-) pour ajuster la durée ou entrer le réglage de minuterie désiré à l'aide des touches numériques.
3. Appuyer sur DÉMARRER MINUTERIE.

   Si l'on n'appuie pas sur Démarrer la minuterie, la commande continue de patienter.

   Lorsque la durée de cuisson est terminée, si programmée, des signaux sonores de fin de programme retentissent continuellement jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche Arrêt de la minuterie.
4. Appuyer sur TIMER OFF (arrêt de la minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie ou arrêter les signaux de rappel.

Si on appuie sur la touche UPPER OVEN OFF (arrêt du four supérieur), le four concerné s'éteint; cependant, la minuterie ne peut être arrêtée qu'en appuyant sur la touche Arrêt de la minuterie.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

Un magnétron dans le four produit des micro-ondes qui rebondissent sur le plancher, les parois et la voûte en métal et qui passent à travers le plateau rotatif et les ustensiles de cuisson appropriés pour atteindre l'aliment. Les micro-ondes sont attirées vers et absorbées par le gras, le sucre et les molécules d'eau dans les aliments et font déplacer ces molécules, en produisant une friction et une chaleur qui fait cuire les aliments.

- Pour éviter d’endommager le four à micro-ondes, ne pas s'appuyer ou laisser les enfants se balancer sur la porte du four à micro-ondes.
- Pour éviter d’endommager le four à micro-ondes, ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes pendant qu'il est vide.
- Le plateau rotatif doit être en place et à l'endroit lorsque le four à micro-ondes est utilisé. Ne pas utiliser le plateau rotatif s'il est fêlé ou brisé. Voir la section “Assistance ou service” pour une nouvelle commande.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébé ne doivent pas être chauffés dans le four.
- Les vêtements, fleurs, fruits, herbes, bois, gourdes, papier, y compris les sacs en papier brun et les journaux ne doivent pas être séchés dans le four à micro-ondes.
- La paraffine ne fondra pas dans le four car elle n'absorbe pas les micro-ondes.
- Utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'enlèvement des contenants du four.
- Ne pas faire cuire les pommes de terre excessivement. À la fin de la durée de cuisson recommandée, les pommes de terre devraient être légèrement fermes. Laisser les pommes de terre reposer pendant 5 minutes. Elles achèveront de cuire pendant cette période.
- Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers avec leur coquille. La vapeur accumulée dans les œufs entiers pourrait les faire éclater. Recouvrir les œufs pochés et les laisser reposer.

Caractéristiques des aliments

Lors de la cuisson au four à micro-ondes, la quantité, la taille, la forme, la température de mise en marche, la composition et la densité de l'aliment affectent les résultats de cuisson.

Quantité d'aliments

La quantité d'aliments chauffés à la fois influence la durée de cuisson. Vérifier le degré de cuisson et rallonger légèrement la durée si nécessaire.

Taille et forme

Des morceaux plus petits d'aliments cuiront plus vite que les gros morceaux, et les aliments uniformes cuiront plus également que les aliments de forme irrégulière.

Température de mise en marche

Les aliments à température ambiante chaufferont plus vite que les aliments réfrigérés, et les aliments réfrigérés chaufferont plus vite que les aliments congelés.

Composition et densité

Les aliments à haute teneur en gras et en sucre atteindront une température plus élevée et chaufferont plus vite que les autres. Les aliments lourds et denses, tels que la viande et les pommes de terre, demandent un temps de cuisson plus long qu'un aliment de la même taille, léger et poreux tel que les gâteaux.

Guide de cuisson

Recouvrement

Le recouvrement des aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et réduire les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle disponible, du papier paraffiné, un essuie-tout ou du film alimentaire approuvés pour les micro-ondes peuvent être utilisés. Le film alimentaire doit être retourné à un coin pour fournir une ouverture à l'échappement de la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

Remuer et tourner

Remuer et tourner les aliments redistribue la chaleur de manière uniforme pour éviter la cuisson excessive des bords externes des aliments. Mélanger de l'extérieur vers le centre. Si possible, retourner les aliments.

Disposition

S'il s'agit d'aliments de formes irrégulières ou de dimensions différentes, les parties plus minces et les morceaux plus petits doivent être disposés près du centre. Si l'on cuit plusieurs aliments de même taille et de même forme, les placer en forme de cercle, en laissant le centre du cercle vide.

Dégagement de la pression

Avant le chauffage, utiliser une fourchette ou un petit couteau pour percer les aliments qui ont une peau ou une membrane, tels que les pommes de terre, jaunes d'œufs, foies de poulet, hot dogs et saucisses. Percer plusieurs endroits pour laisser échapper la vapeur.

Protection

Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux pour protéger les parties minces d'aliments de forme irrégulière, les os, et les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord “Papier d'aluminium et métal”.

Temps de repos

Les aliments continueront à cuire par conduction naturelle de la chaleur même lorsque le programme de micro-ondes sera terminé. La durée du temps de repos dépend du volume et de la densité de l'aliment.

Mise en marche/arrêt du plateau rotatif

Pour un meilleur rendement, le plateau rotatif doit être mis en marche pendant la cuisson aux micro-ondes.

Si on utilise un ustensile de cuisson très grand qui empêche le plateau rotatif de tourner correctement, arrêter le plateau rotatif. Dans le menu d'options, sélectionner “Arrêt” du plateau rotatif.

Lors de la cuisson aux micro-ondes avec le plateau rotatif arrêté, la nourriture doit être retournée à la moitié de la durée de cuisson.

Ustensiles de cuisson et vaisselle

Les ustensiles de cuisson et la vaisselle doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de la manipulation car tout plat peut devenir chaud du fait de la chaleur transmise par les aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, ensuite faire un test avant utilisation.

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
Papier d'aluminium, métal	Voir la section “Papier d'aluminium et métal”.
Plat à brunir	La base doit être au moins à 3⁄16" (5 mm) au dessus du plateau rotatif. Suivre les recommandations du fabricant.
Vitrocéramique, verre	Peut être utilisé.
Porcelaine, terre cuite	Suivre les recommandations du fabricant.
Mélamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : Chiffons, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non-recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Plastique : Emballages en plastique, sacs, couvercles, vaisselle, contenants	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Poterie et argile	Suivre les recommandations du fabricant.
Ustensiles de cuisson en silicone	Suivre les recommandations du fabricant.
Paille, osier, contenants en bois	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
Styrofoam®† (mousse de polystyrène)	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
Papier paraffiné	Peut être utilisé.

Pour vérifier l'ustensile de cuisson ou la vaisselle pour l'utilisation au four à micro-ondes :

1. Placer l'ustensile de cuisson ou la vaisselle au four à micro-ondes avec 1 tasse (250 mL) d'eau à côté.
2. Faire cuire à la puissance de cuisson maximale pendant 1 minute.

Ne pas utiliser cet ustensile de cuisson ou cet article de vaisselle s'il devient chaud alors que l'eau demeure froide.

Papier d'aluminium et métal

Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'enlèvement des contenants du four à micro-ondes.

Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Si ces articles ne sont pas correctement utilisés, des arcs (un éclair bleu) peuvent survenir et causer des dommages au four à micro-ondes.

Utilisation correcte

Les grilles et les ustensiles de cuisson fournis avec le four à micro-ondes (sur certains modèles), la feuille d'aluminium pour protection et les thermomètres à viande approuvés peuvent être utilisés avec les précautions suivantes :

- Pour éviter d’endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser le papier d'aluminium ou le métal toucher les parois internes de la cavité, le plafond ou le plancher de la cavité du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d’endommager le four à micro-ondes, ne pas permettre le contact avec un autre objet en métal durant la cuisson aux micro-ondes.

Utilisation à éviter

Les ustensiles de cuisson en métal, or, argent, étain, les thermomètres à viande non approuvés, les brochettes, les attaches, les doublures de papier d'aluminium telles que les emballages de sandwich, les agrafes et objets avec garniture en or ou en argent ou avec un enduit métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.

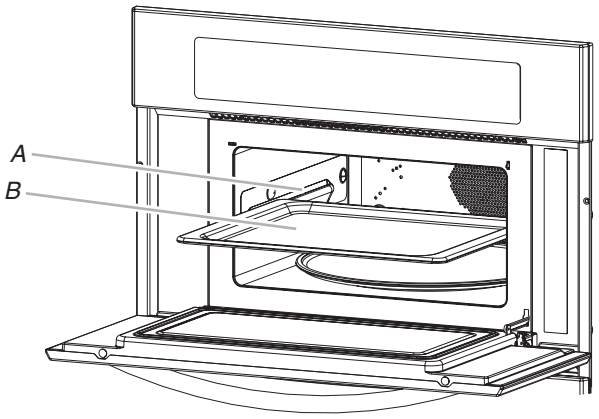
†®STYROFOAM est une marque déposée de The Dow Chemical Company.

Positionnement de la plaque de cuisson

La plaque de cuisson peut uniquement être utilisée pour la cuisson par convection et au gril. Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser la plaque de cuisson avec la cuisson aux micro-ondes.

Placer la plaque de cuisson sur les glissières, tel qu'illustré ci-dessous. Pousser la plaque jusqu'en position fixe. Vérifier que la plaque de cuisson est d'aplomb.

Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, utiliser la plaque de cuisson uniquement à la position recommandée.



A. Glissière
B. Plaque de cuisson

Puissance de cuisson des micro-ondes

De nombreuses recettes de four à micro-ondes précisent quelle puissance de cuisson doit être utilisée en indiquant un pourcentage, un nom ou un chiffre. Par exemple, 70%=7=Moyen-élevé

Utiliser le tableau suivant comme guide général pour la puissance de cuisson pour des aliments spécifiques.

TABLEAU DE PUISSANCE DE CUISSON DES MICRO-ONDES

POURCENTAGE/ NOM	NOMBRE	UTILISATION
100 %, Élevé (par défaut)	10	Chauffage rapide d'aliments de commodité et aliments avec haute teneur en eau, tels que soupes, boissons et la plupart des légumes.
90 %	9	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Chauffage de soupes en crème.
80 %	8	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce. Cuisson et chauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
70 %, Moyen élevé	7	Réchauffage d'une seule portion d'aliments.
60 %	6	Cuisson d'aliments sensibles tels que les mets à base de fromage et d'œufs, pudding et crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables tels que les lasagnes.
50 %, Moyen	5	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	4	Pour faire fondre le chocolat. Chauffage du pain, des petits pains et pâtisseries.
30 %, Moyen-faible, décongélation	3	Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits.
20 %	2	Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, Faible	1	Mettre les fruits à température ambiante.

Réglage d'une puissance de cuisson autre que 100 % :

1. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson.
2. Appuyer sur PUISSANCE.
3. En utilisant le tableau de puissance de cuisson des micro-ondes ci-dessus, entrer le nombre correspondant au niveau de puissance désiré.
4. Appuyer sur START (dêmarrer).

   Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et l'écran de fin de la cuisson s'affiche.

   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Degré de cuisson

Le degré de cuisson est une fonction utilisée pour ajuster la durée de cuisson. Cette caractéristique est utilisée sur toutes les fonctions de cuisson automatiques à l'exception de Maïs éclaté et de EasyConvect™.

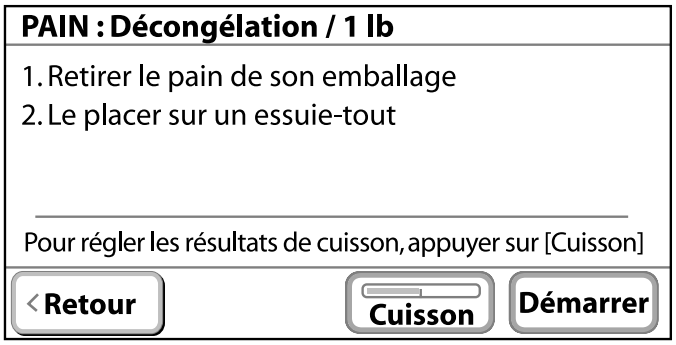
Le degré de cuisson peut être réglé pour être plus cuit, moins cuit ou de retour au degré de cuisson recommandé (par défaut).

La fonction Degré de cuisson n'est pas active pendant une cuisson manuelle.

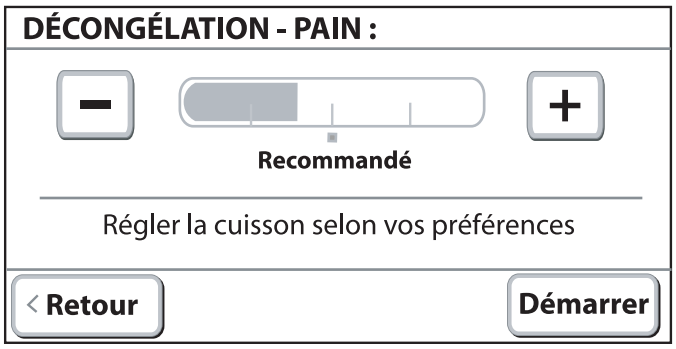
La touche du degré de cuisson sera automatiquement activée lors de la séquence de programmation. Voici comment accéder à et modifier la fonction du degré de cuisson.

Démonstration d'exemple :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Appuyer sur DÉCONGELER.
3. Appuyer sur PAIN.
4. Une fois que le poids d'un aliment dans une gamme valide est entré, appuyer sur CONTINUER. Si le poids n'est pas correct, un signal d'erreur sera émis.
5. La touche du degré de cuisson est désormais active. Appuyer sur CUISSON.


PAIN : Décongélation / 1 lb
1. Retirer le pain de son emballage
2. Le placer sur un essuie-tout
Pour régler les résultats de cuisson, appuyer sur [Cuisson]
Retour
Cuisson
Démarrer

6. Appuyer sur les touches “plus” (+) ou “moins” (-) pour modifier le réglage du degré de cuisson.



7. Appuyer sur DÉMARRER.

Cuisson par détection

Pendant une cuisson par détection, un détecteur ajuste automatiquement la durée de cuisson et le niveau de puissance.

L'afficheur du four à micro-ondes affiche le compte à rebours de la durée une fois que le détecteur a identifié la durée de cuisson.

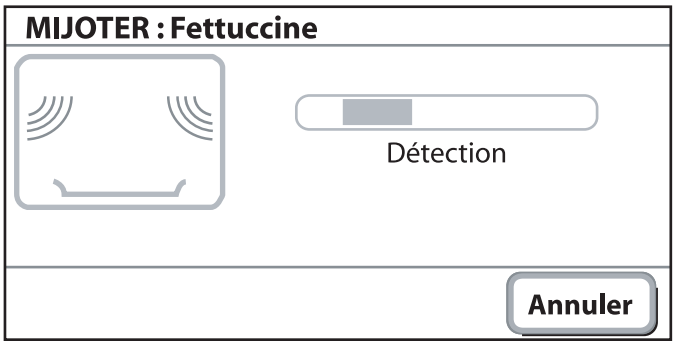
Si la porte du four à micro-ondes est ouverte pendant une fonction de détection, le four à micro-ondes s'arrêtera, et toutes les autres opérations seront annulées.

Pour un meilleur rendement de cuisson :

Avant d'utiliser une fonction de cuisson par détection, s'assurer que le four à micro-ondes est branché depuis au moins 2 minutes, que la température de la pièce n'est pas supérieure à 95°F (35°C) et que l'extérieur du contenant et la cavité du four à micro-ondes sont secs.

Barre de détection

La barre de détection est une image visuelle du processus de détection. Elle s'affiche lors des fonctions de cuisson par détection au-dessus du mot “Détection”.



Méthode de cuisson manuelle

La commande Méthode manuelle du menu principal sert à la cuisson manuelle. Il existe plusieurs méthodes. Certaines méthodes ont des niveaux de puissance définis qui ne peuvent pas être modifiés. Utiliser le tableau suivant comme guide.

MÉTHODE	USTENSILE	RÉGLAGES DE PUISSANCE/TEMP.
Réchauffage	Adapté aux micro-ondes	10-100 %; 100 % par défaut
Décongélation	Adapté aux micro-ondes	20 % uniquement
Cuisson	Adapté aux micro-ondes	10-100 %; 100 % par défaut
Rôti	Adapté aux micro-ondes et à la chaleur	0-30 %, par défaut 0 % 225°-450°F (107°-232°C) par défaut 350°F (177°C)
Melt (faire fondre)	Adapté aux micro-ondes	30 % uniquement
Gril	Adapté aux micro-ondes et à la chaleur	0-40 %, par défaut 0 %
Faire bouillir et mijoter	Cuiseur vapeur	Entrer la durée désirée.
Plat à brunir	Plat à brunir	80 % uniquement
Soften (ramollir)	Adapté aux micro-ondes	20 % uniquement
Cuisson à la vapeur	Cuiseur vapeur	Entrer la durée désirée.
Keep Warm (maintien au chaud)	Adapté aux micro-ondes	10 % uniquement

Utilisation :

1. Appuyer sur MÉTHODE MANUELLE.
2. Sélectionner une méthode dans le tableau ci-dessus.
3. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson.

   En cas d'utilisation d'une puissance de cuisson à 100 %, passer directement à l'étape 5.

4. Appuyer sur PUISSANCE et entrer le niveau de puissance désiré. Voir le tableau de puissance de cuisson aux micro-ondes à la section “Puissance de cuisson aux micro-ondes”.

   Si l'on utilise Rôtissage, appuyer sur TEMP, puis entrer la température désirée.

   REMARQUE : La fonction Degré de cuisson n'est pas disponible pour une cuisson manuelle.

5. Appuyer sur DÉMARRER.

   Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et l'écran de fin de la cuisson s'affiche.

   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

6. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Modification de la durée de cuisson et la puissance de cuisson :

La durée et la puissance de cuisson peuvent être modifiées après avoir appuyé sur Démarrer sans interrompre la cuisson.

Lors du compte à rebours de la durée, “Ajuster réglages” apparaîtra sur l'affichage.

1. Appuyer sur AJUSTER RÉGLAGES.
2. Répéter les étapes 1 à 3 ci-dessus
   OU

   Voir la section “Démarrer - ajouter du temps” pour ajouter du temps au programme de cuisson.

Réchauffage

Les durées et puissances de cuisson ont été pré-programmées pour réchauffer plusieurs types d'aliments.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE PERSONNALISÉ

ALIMENT	QUANTITÉ
Assiettée Placer les aliments sur l'assiette. Recouvrir d'un film alimentaire et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.	8-16 oz (227-454 g)
Sauce Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'un film alimentaire et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Soupe Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'un film alimentaire et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Reste de pizza **Placer sur un essuie-tout.**	1 à 3 tranches, de 3 oz (85 g) chacune
Mets en sauce Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'un film alimentaire et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Boisson Ne pas couvrir.	1 à 2 tasses (250 à 500 mL)
Manuel*	Puissance de cuisson par défaut : 100 %.

*Le réchauffage manuel nécessite de régler une durée et une puissance de cuisson si on utilise une puissance de cuisson autre que 100 %.

Utilisation de la fonction programmée de réchauffage :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur RÉCHAUFFER.
3. Suivre les écrans du menu pour sélectionner l'aliment spécifique et la quantité.

   Si l'aliment est une assiettée, le détecteur déterminera automatiquement la durée de cuisson.

   Pour modifier les réglages du degré de cuisson, appuyer sur la touche Cuisson et sur les touches “plus” (+) ou “moins” (-) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré.

4. Appuyer sur DÉMARRER.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

5. Appuyer sur ARRÊT ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Utilisation de la fonction de réchauffage manuel :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE MANUELLE.
2. Dans le menu Méthode manuelle, appuyer sur RÉCHAUFFAGE MANUEL.
3. Passer à l'étape 5
   OU

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur RÉCHAUFFER.
3. Dans le menu Réchauffage, appuyer sur PLUS DE CHOIX.
4. Appuyer sur RÉCHAUFFAGE MANUEL.
5. Entrer la durée de cuisson désirée en utilisant le clavier numérique.
6. Pour changer la puissance pré-programmée, appuyer sur PUISSANCE et entrer la puissance désirée en utilisant le clavier numérique.

7. Appuyer sur DÉMARRER. L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de cuisson.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

8. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

IMPORTANT : Les liquides chauffés peuvent éclabousser durant et après le chauffage. L'utilisation d'un ustensile en bois, placé dans la tasse ou le bol pendant le chauffage peut aider à éviter ces éclaboussures.

Décongélation

On peut utiliser la caractéristique Décongélation ou régler manuellement le four à micro-ondes pour la décongélation à une puissance de cuisson de 30 %.

- Pour des résultats optimaux, la température de l'aliment doit être inférieure ou égale à 0°F (-18°C) lors de la décongélation.
- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruit) avant la décongélation.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les blocs épais.
- Séparer les morceaux d'aliments le plus tôt possible durant ou à la fin du programme pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les aliments congelés déjà prêts ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique de décongélation préréglée mais doivent être décongelés manuellement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord “Papier d'aluminium et métal”.
- Les durées et puissances de cuisson ont été pré-programmées pour décongeler plusieurs types d'aliments. Pour chaque type d'aliment, une quantité précise peut être entrée ou des quantités pré-programmées peuvent être sélectionnées.
- La décongélation manuelle nécessite de régler une durée et une puissance de cuisson si on utilise une puissance de cuisson autre que 30 %.

Utilisation de la décongélation pré-programmée avec une quantité précise d'aliment :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur DÉCONGELER.
3. Sélectionner le type d'aliment approprié.
4. Entrer les LIVRES en utilisant le clavier numérique et/ou appuyer sur ONCES et entrer la quantité à l'aide des touches numériques.
5. Une fois que le poids d'un aliment dans une gamme valide est entré, appuyer sur CONTINUER. Si le poids n'est pas correct, un signal d'erreur sera émis.

   Pour modifier les réglages du degré de cuisson, appuyer sur la touche Cuisson et sur les touches “plus” (+) ou “moins” (-) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré.

6. Appuyer sur DÉMARRER.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

7. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Utilisation de la décongélation programmée avec un poids inconnu :

Si le poids précis d'un aliment est inconnu, utiliser le tableau suivant comme référence.

ALIMENT		RÉGLAGE	QUANTITÉ
Pain	Bagel	Petite	2 à 8 morceaux
		Moyenne	1 à 6 morceaux
		Grosse	1 à 6 morceaux
	Muffin	Petite	4 à 16 morceaux
		Moyenne	1 à 6 morceaux
		Grosse	1 à 6 morceaux
	Petit pain	Petite	2 à 8 morceaux
		Moyenne	1 à 6 morceaux
		Grosse	1 à 6 morceaux
Poisson/ fruits de mer	Filet		1 à 6 morceaux
	Steak		1 à 4 morceaux
	Crevettes		1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)
	Pétoncles		1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)
Viande	Hachée		1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)
	Côtelettes	Petite	1 à 6 morceaux
		Moyenne	1 à 6 morceaux
		Grosse	1 à 4 morceaux
	Steak	Petite	1 à 6 morceaux
		Moyenne	1 à 4 morceaux
		Grosse	1 à 2 morceaux
Volaille	Poitrine		1 à 6 morceaux
	Morceaux	Petite	1 à 6 morceaux
		Moyenne	1 à 4 morceaux
		Grosse	1 à 4 morceaux

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur DÉCONGELER.
3. Suivre les écrans du menu pour sélectionner l'aliment spécifique.
4. Appuyer sur POIDS INCONNU.
5. Sélectionner le type d'aliment.
6. Sélectionner le nombre de morceaux ou de tasses.

   Pour modifier les réglages du degré de cuisson, appuyer sur la touche Cuisson et sur les touches “plus” (+) ou “moins” (-) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré.

7. Appuyer sur DÉMARRER.

   Selon le type d'aliment sélectionné, le programme sera interrompu une fois ou deux pour vérifier l'aliment. Des signaux sonores seront émis et “RETOURNER L’ALIMENT” s'affichera. Ouvrir la porte, retourner l'aliment, fermer la porte et appuyer sur CONTINUER.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteindra. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

8. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Utilisation de la décongélation manuelle :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE MANUELLE;
2. Dans le menu Cuisson manuelle, appuyer sur DÉCONGÉL. MANUELLE.
3. Passer à l'étape 5

OU

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur DÉCONGELER.
3. Appuyer sur DÉCONGÉL. MANUELLE.
4. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de décongélation.

   REMARQUE : La fonction Degré de cuisson n'est pas disponible pour la décongélation manuelle.

5. Appuyer sur DÉMARRER. L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de décongélation.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

6. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors de la décongélation de la viande, de la volaille ou du poisson.

TABLEAU DE PRÉPARATION DE DÉCONGÉLATION

VIANDE	
Bœuf : haché, steaks, rôti, ragoût	Les sections étroites ou grasses des morceaux de forme irrégulière doivent être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation. Ne pas décongeler moins de ¼ lb (113 g) ou moins de deux galettes de 4 oz (113 g). Placer toutes les viandes dans un plat de cuisson allant au micro-ondes.
Agneau : ragoût et côtelettes	
Porc : côtelettes, côtes, rôtis, saucisse	
VOLAILLE	
Poulet : entier et en morceaux	Placer dans un plat de cuisson allant au micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut.
Poulets de Cornouailles	
Dinde : poitrine	Enlever les abats du poulet entier.
POISSON	
Filets, darnes, entier, crustacés	Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes.

Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur est une fonction de cuisson par détection qui utilise les micro-ondes pour cuire les aliments à la vapeur. Toujours utiliser un cuiseur vapeur. Voir la section “Cuiseur vapeur KitchenAid®” avant l'utilisation. Utiliser la cuisson à la vapeur pour les aliments tels que les légumes, le poisson et les pommes de terre.

- Les durées et puissances de cuisson ont été pré-programmées pour cuire plusieurs types d'aliments à la vapeur.
- La cuisson à la vapeur manuelle nécessite de régler une durée de cuisson.
- Il est recommandé d'ajouter ½ tasse (118 mL) d'eau au cuiseur vapeur avant de démarrer la cuisson.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE CUISSON À LA VAPEUR

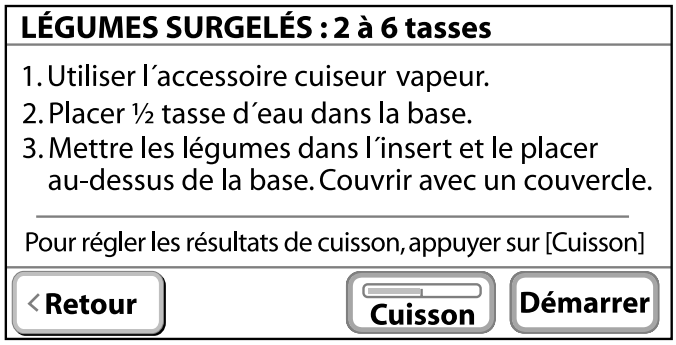
TYPE D'ALIMENT	QUANTITÉ
Légumes frais	
Haricots verts, carottes, chou-fleur, pomme de terre rouge, épinard, courge, brocoli	2 à 6 tasses (473 mL à 1,4 L)
Asperge	4 à 18 oz (113 à 510 g)
Épi de maïs	1 à 4 épis
Légumes surgelés	2 à 6 tasses (473 mL à 1,4 L)
Filets de poisson	8-16 oz (226 à 454 g)
Crevettes	5-10 oz (142-284 g)
Réglage manuel	1 à 4 portions

Utilisation de la fonction programmée de cuisson à la vapeur :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur PLUS DE CHOIX.
3. Appuyer sur CUISSON À LA VAPEUR.
4. Suivre les écrans du menu pour sélectionner l'aliment spécifique et la quantité.

   Pour modifier les réglages du degré de cuisson, appuyer sur la touche Cuisson et sur les touches “plus” (+) ou “moins” (-) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré.

5. Lire les directives de préparation qui s'affichent.
   Exemple :


LÉGUMES SURGELÉS : 2 à 6 tasses
1. Utiliser l´accessoire cuiseur vapeur.
2. Placer ½ tasse d´eau dans la base.
3. Mettre les légumes dans l´insert et le placer au-dessus de la base. Couvrir avec un couvercle.
Pour régler les résultats de cuisson, appuyer sur [Cuisson]
Retour
Cuisson
Démarrer

6. Appuyer sur DÉMARRER.
   Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, le four s'éteint automatiquement.
   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
7. Appuyer sur ARRÊT ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Utilisation de la fonction manuelle de cuisson à la vapeur :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE MANUELLE.
2. Dans le menu Cuisson manuelle, appuyer sur VAPEUR (MANUELLE).
3. Passer à l'étape 5

OU

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur PLUS DE CHOIX.
3. Appuyer sur CUISSON À LA VAPEUR.
4. Dans le menu Cuisson à la vapeur, appuyer sur VAPEUR (MANUELLE).
5. Entrer la durée de cuisson à la vapeur désirée en utilisant le clavier numérique.
   REMARQUE : La fonction Cuisson n'est pas disponible pour la cuisson à la vapeur manuelle.
6. Appuyer sur DÉMARRER.
   “VAPEUR” et la barre de détection apparaissent sur l'afficheur.
   Une fois que le point d'ébullition est atteint, l'afficheur démarre le compte à rebours de la durée de cuisson à la vapeur.
   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.
   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
7. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Faire bouillir et mijoter

Faire bouillir et mijoter est une fonction à détecteur, et utilise uniquement des micro-ondes pour faire mijoter les aliments.

- Suivre les quantités d'aliments et d'eau recommandées qui s'affichent.
- Utiliser le socle et le couvercle du cuiseur vapeur fournis, ou un plat résistant aux micro-ondes avec un couvercle non hermétique.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas utiliser de film alimentaire pour couvrir pendant le programme. Faire bouillir et mijoter.
- Ne pas retirer le couvercle alors que le récipient est toujours dans le four, le flux de vapeur annulerait les lectures du détecteur.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

PÂTES - TABLEAU

TYPE D'ALIMENT	ALIMENT	QUANTITÉ
Pâtes sèches	Fettuccine, spaghetti	2-8 oz (57 à 227 g)
	Macaroni, penne, rotini	½ à 2 tasses (118 à 473 mL)
Pâtes fraîches	Linguine, ravioli, tortellini	9-18 oz (255 à 510 g)
Riz blanc	Riz long ou rond	½ à 2 tasses (118 à 473 mL)

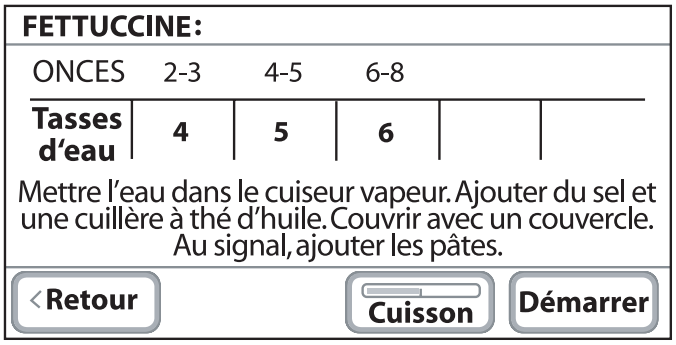
- Utiliser la fonction Mijotage manuel pour les aliments tels que les soupes, mets en sauce, ragoûts et autres aliments liquides.
- La fonction Faire bouillir et mijoter manuellement nécessite de régler une durée de cuisson.

Utilisation de la fonction programmée Faire bouillir et mijoter :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur BOUILLIR ET MIJOTER.
3. Suivre les écrans du menu pour sélectionner l'aliment spécifique et la quantité à cuire.

4. Lire les directives de préparation qui s'affichent.

   Exemple : Lorsqu'on sélectionne Fettucine dans le menu Aliment, une ligne de texte double apparaît : “Mettre de l'eau dans le récipient de cuisson à la vapeur. Ajouter du sel et 1 c. à café d'huile. Couvrir. Au signal, ajouter les pâtes.”


FETTUCCINE:
ONCES 2-3 4-5 6-8
Tasses d'eau 4 5 6
Mettre l'eau dans le cuiseur vapeur. Ajouter du sel et une cuillère à thé d'huile. Couvrir avec un couvercle. Au signal, ajouter les pâtes.
Retour
Cuisson
Démarrer

   Pour modifier les réglages du degré de cuisson, appuyer sur la touche Cuisson et sur les touches “plus” (+) ou “moins” (-) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré.

5. Appuyer sur DÉMARRER.
6. Si l'on fait mijoter des pâtes, lorsque l'eau commence à bouillir, un signal est émis et le message “AJOUTER LES PÂTES, REMUER ET COUVRIR” s'affiche.
7. Ouvrir la porte, retirer le récipient, ajouter l'aliment à l'eau bouillante, remettre le récipient au four, fermer la porte et appuyer sur CONTINUER. L'affichage indique le compte à rebours de la durée de mijoatge une fois que l'eau se remet à bouillir.
8. Lorsqu'on fait mijoter du riz, lorsque l'eau commence à bouillir, l'afficheur procède au compte à rebours de la durée de mijotage.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

9. Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Faire bouillir et mijoter manuellement :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE MANUELLE.
2. Dans le menu Cuisson manuelle, appuyer sur PLUS DE CHOIX.
3. Appuyer sur MIJOTAGE MANUEL.
4. Passer à l'étape 4 ci-dessous

OU

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur BOUILLIR ET MIJOTER.
3. Appuyer sur BOUILLIR ET MIJOTER MAN.
4. Entrer la durée de mijotage désirée en utilisant le clavier numérique.
5. Voir les instructions dans le “Tableau de mijotage manuel”.

   REMARQUE : La fonction Cuisson n'est pas disponible pour la cuisson à la vapeur manuelle.

6. Appuyer sur DÉMARRER.
7. “MIJOTAGE” et la barre de détection apparaissent sur l'afficheur. Une fois que le point d'ébullition est atteint, la minuterie démarre le compte à rebours de la durée de mijotage.

   Lorsque le mijotage est terminé, le four s'éteint automatiquement.

   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

8. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

TABLEAU DE MIJOTAGE MANUEL

ALIMENT	INSTRUCTIONS
Pâtes*	Ajouter 1 c. à café (15 mL) d'huile à l'eau. Mettre le plat avec de l'eau dans le four. Entrer une durée de mijotage de 1 seconde. L'eau chauffe jusqu'à ébullition puis le four s'éteint. Mettre les pâtes dans l'eau et recouvrir le plat. Répéter les étapes 1 à 3 sous “Utilisation du mijotage manuel”, puis entrer la durée de mijotage réelle désirée.
Riz et légumes	Mettre l'eau et l'aliment dans le plat. Placer le plat dans le four. Régler la durée de mijotage.
Soupe et aliments liquides	Mettre les aliments dans un plat et mettre le plat au four. Régler la durée de mijotage

*Utiliser un plat assez grand pour que l'eau couvre complètement l'aliment.

Cuisson au four

Le four dispose d'une fonction de cuisson au four qui utilise les éléments de convection et de gril pour cuire. Les durées et les puissances de cuisson ont été pré-programmées pour 2 réglages : Pain et biscuits.

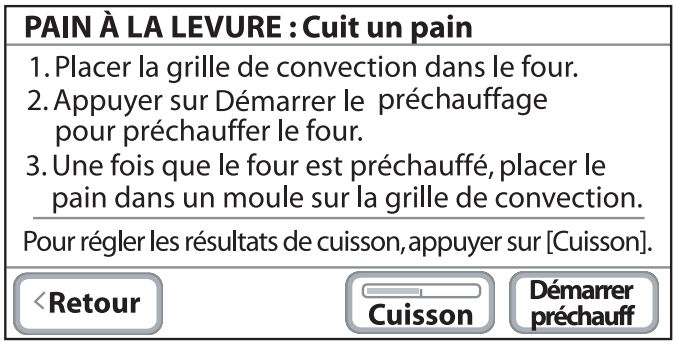
- La cavité et la porte du four à micro-ondes deviennent chaudes lors du programme de cuisson au four. L'utilisation de maniques est recommandée.
- La grille de convection deviendra très chaude. Utiliser des maniques pour retirer le plat du four à micro-ondes et le poser sur une surface résistante à la chaleur.
- Toujours utiliser la grille de convection pour la cuisson au four. Placer la grille de convection directement sur le plateau rotatif.

Utilisation de la cuisson au four programmée :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur CUISSON AU FOUR.
3. Sélectionner le type d'aliment approprié.

   Si l'aliment est du PAIN, sélectionner la quantité.

4. Lire les directives de préparation qui s'affichent.


PAIN À LA LEVURE : Cuit un pain
1. Placer la grille de convection dans le four.
2. Appuyer sur Démarrer le préchauffage pour préchauffer le four.
3. Une fois que le four est préchauffé, placer le pain dans un moule sur la grille de convection.
Pour régler les résultats de cuisson, appuyer sur [Cuisson].
Retour
Cuisson
Démarrer préchauff

Pour modifier les réglages du degré de cuisson, appuyer sur la touche Cuisson et sur les touches “plus” (+) ou “moins” (-) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré.

5. Appuyer sur DÉMARRER PRÉCHAUFF.

“PRÉCHAUFFAGE DU FOUR : Pain ou biscuits” apparaîtra et l'affichage comptera à rebours la durée de préchauffage.

Lorsque le four est préchauffé, un signal sonore est émis et les instructions de préparation apparaissent sur l'afficheur.

6. Lire et suivre les directives de préparation.
7. Appuyer sur la touche DÉMARRER.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

8. Appuyer sur OFF (arrêt) pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

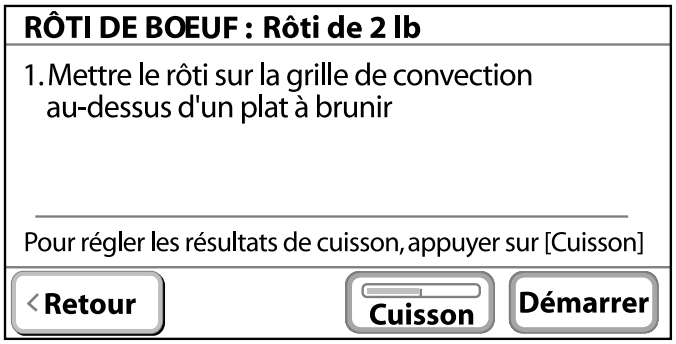
Rôtissage

La fonction Rôtissage utilise l'élément de convection avec ou sans puissance de micro-ondes. La fonction Rôtissage nécessite le réglage d'une durée et d'une temperature (et des micro-ondes si désiré). Le niveau de puissance de micro-ondes le plus élevé qui peut être utilisé est 30 %.

- Le préchauffage n'est pas nécessaire avec les fonctions de rôtissage.
- Utiliser la grille de convection avec le plat à brunir en dessous pour recueillir les gouttes. Placer sur le plateau rotatif.
- Utiliser des maniques car la porte et la grille deviendront chaudes. Voir la section “Cuisson au four”.

Utilisation du rôtissage programmé :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur PLUS DE CHOIX.
3. Appuyer sur RÔTIR.
4. Appuyer sur RÔTI DE BŒUF.
5. Entrer les LIVRES en utilisant le clavier numérique et/ou appuyer sur ONCES et entrer la quantité à l'aide des touches numériques.
6. Une fois que le poids d'un aliment dans une gamme de 2 à 5 lb (0,9 à 2,3 kg) est entré, appuyer sur CONTINUER. Si le poids n'est pas correct, un signal d'erreur sera émis.
7. Lire et suivre les instructions de préparation qui s'affichent.


RÔTI DE BŒUF : Rôti de 2 lb
1. Mettre le rôti sur la grille de convection au-dessus d'un plat à brunir
Pour régler les résultats de cuisson, appuyer sur [Cuisson]
Retour
Cuisson
Démarrer

Pour modifier les réglages du degré de cuisson, appuyer sur la touche Cuisson et sur les touches “plus” (+) ou “moins” (-) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré.

8. Appuyer sur DÉMARRER.
9. “RÔTISSAGE : Rôti de bœuf” apparaîtra et l'affichage comptera à rebours la duré de rôtissage.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

10. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel

Utilisation du rôtissage manuel :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE MANUELLE.
2. Dans le menu Cuisson manuelle, appuyer sur RÔTISSAGE MANUEL.
3. Passer à l'étape 5

OU

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur PLUS DE CHOIX.
3. Appuyer sur RÔTIR.
4. Appuyer sur RÔTISSAGE MANUEL.
5. Entrer la durée de cuisson désirée en utilisant le clavier numérique.
6. Modification des réglages pré-programmés :

Appuyer sur PUISSANCE et entrer la puissance désirée en utilisant les touches numériques.

Appuyer sur TEMP et entrer la température désirée (entre 225° et 450°F [107° et 232°C]) à l'aide des touches numériques.

7. Mettre l'aliment au four et appuyer sur DÉMARRER. Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

8. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Plat à brunir

La caractéristique de plat à brunir utilise le plat, l'élément de cuisson au gril et les micro-ondes pour brunir et rendre croustillants les aliments. Alors que les micro-ondes chauffent les aliments par le dessus, elle chauffe également le plat par le dessous pour faire brunir et croustiller les aliments.

La fonction de plat à brunir peut être utilisée pour saisir les viandes et les légumes, frire le bacon et les œufs et pour rendre croustillantes et brunes les pizzas et les frites.

Certains programmes de plat à brunir sont programmés pour préchauffer le plat vide pendant 3 minutes avant le début de la cuisson. Lorsque le programme de préchauffage est terminé, le four à micro-ondes s'arrête et invite à ajouter l'aliment au plat à brunir. Le four à micro-ondes peut inviter à retourner l'aliment au cours du programme.

- Toujours utiliser le plat à brunir.
- Voir la section “Plat à brunir et poignée” avant l'utilisation.
- La cavité et la porte du four à micro-ondes deviendront très chaudes lors de l'utilisation de l'élément de cuisson au gril. L'utilisation de maniques est recommandée.
- Le plat à brunir chauffera beaucoup. Utiliser la poignée pour saisir et retirer le plat du four. Ne pas placer le plat chaud directement sur des surfaces non-résistantes à la chaleur. Des dommages peuvent survenir.
- Pour éviter d'endommager les ustensiles en plastique, ne pas les utiliser avec le plat à brunir car celui-ci peut devenir très chaud et faire fondre les ustensiles.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques; ils risquent d'égratigner le plat.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas utiliser le plat dans un autre four à micro-ondes ni dans un four thermique.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas placer le plat à brunir sur la grille de convection. Toujours utiliser le plateau rotatif comme support du plat.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, enduire légèrement le plat d'huile de cuisson pour qu'il soit plus facile de retirer l'aliment et de nettoyer le plat.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors de l'utilisation de la fonction de brunissage.

TABLEAU DE CUISSON AVEC LE PLAT À BRUNIR

TYPE D'ALIMENT	ALIMENT	QUANTITÉ
Viande	Bacon Galettes de viande hachée	2 à 4 tranches 1 à 4 galettes
Pizza	Pizza roulée Pâte levée surgelée Pâte fine surgelée	1 à 4 portions 6 à 12 po (15 à 30 cm) 6 à 12 po (15 à 30 cm)
Poitrine de volaille	Désossée	1 à 3 morceaux
Frites	Surgelées	1 à 3 portions
Bouchées de pomme de terre	Surgelées	1 à 4 portions
Brunissage manuel*		1 à 4 portions Ne pas charger excessivement.

*Le brunissage manuel nécessite de régler une durée de cuisson.

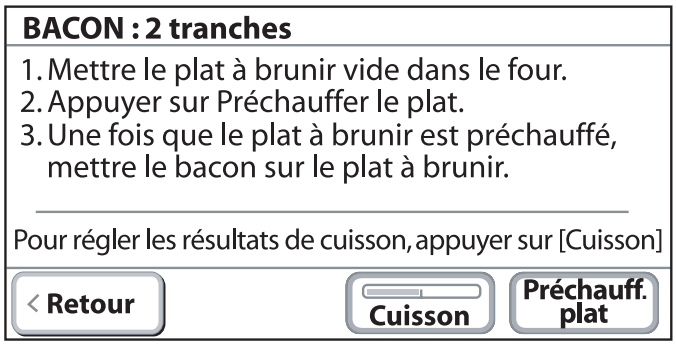
Plat à brunir programmé

Les durées et puissances de cuisson ont été pré-programmées pour faire brunir 5 types d'aliments.

Utilisation du plat à brunir programmé :

1. Placer le plat à brunir vide sur le plateau rotatif.
2. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
3. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur PLAT À BRUNIR.
4. Sélectionner le type d'aliment approprié.
5. Sélectionner l'aliment.
6. Sélectionner la quantité.

   Si l'aliment est une pizza à pâte levée surgelée ou une pizza à pâte fine surgelée, entrer les pouces à l'aide des touches numériques.
7. Lire et suivre les instructions de préparation qui s'affichent.


BACON : 2 tranches
1. Mettre le plat à brunir vide dans le four.
2. Appuyer sur Préchauffer le plat.
3. Une fois que le plat à brunir est préchauffé, mettre le bacon sur le plat à brunir.
Pour régler les résultats de cuisson, appuyer sur [Cuisson]
Retour
Cuisson
Préchauff. plat

   Pour modifier les réglages du degré de cuisson, appuyer sur la touche Cuisson et sur les touches “plus” (+) ou “moins” (-) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré.
8. Appuyer sur PRÉCHAUFF. PLAT.

   “PRÉCHAUFFAGE DU PLAT” apparaîtra et l'affichage comptera à rebours la durée de préchauffage.

   Lorsque le plat à brunir est préchauffé, un signal sonore est émis et les instructions de préparation apparaissent sur l'afficheur. Ouvrir la porte, mettre l'aliment dans le plat à brunir, fermer la porte et appuyer sur DÉMARRER.

   Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.

Si nécessaire, lorsque l'aliment est prêt à être retourné, des signaux sont émis et “RETOURNER L'ALIMENT” s'affiche. Ouvrir la porte, retourner l'aliment, fermer la porte et appuyer sur CONTINUER.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

9. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel

Plat à brunir manuel

Le brunissage manuel nécessite de régler une durée de cuisson.

Utilisation du plat à brunir manuel :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE MANUELLE.
2. Dans le menu Cuisson manuelle, appuyer sur BRUNISSAGE MANUEL.
3. Passer à l'étape 4
   OU
1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur PLAT À BRUNIR.
3. Appuyer sur BRUNISSAGE MANUEL.
4. Entrer la durée de cuisson désirée en utilisant le clavier numérique.

   REMARQUE : La fonction Cuisson n'est pas disponible pour le plat à brunir.
5. Appuyer sur DÉMARRER.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
6. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

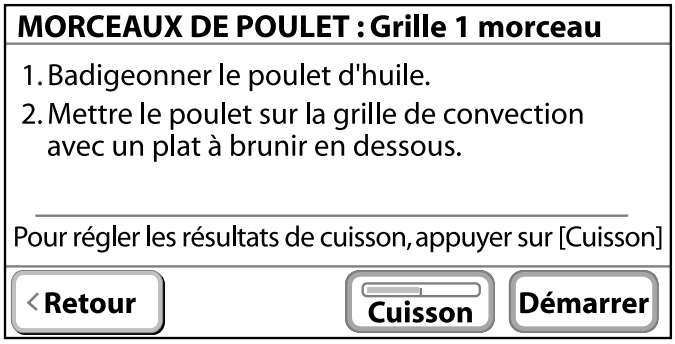
Gril

La fonction Gril utilise l'élément de cuisson au gril et les micro-ondes pour faire griller les aliments.

- La cavité et la porte du four à micro-ondes deviendront très chaudes lors du programme de cuisson au gril. L'utilisation de maniques est recommandée.
- La grille de convection et la plaque de cuisson deviendront très chaudes. Utiliser des maniques pour prendre et retirer la plaque du four à micro-ondes. Pour éviter de les endommager, ne pas mettre de plaque de cuisson directement sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Placer la grille de convection sur la plaque de cuisson pour faire griller de fins morceaux de viande. Bien placer la grille de convection sur la plaque de cuisson, insérer les deux dans le four sur les glissières. Placer l'aliment directement sur la grille.
- Pour les gros morceaux comme le poulet, utiliser le plat à brunir pour recueillir les gouttes. Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas poser la plaque de cuisson sur la grille de convection.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, appliquer une petite quantité d'huile de cuisson sur la grille de convection.
- Lors de l'utilisation de l'élément de cuisson au gril, le ventilateur de refroidissement s'allume et reste allumé pendant 10 minutes maximum une fois le programme terminé.

Utilisation de la cuisson au gril programmée :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur PLUS DE CHOIX.
3. Appuyer sur GRILLER.
4. Sélectionner MORCEAUX DE POULET.
5. Sélectionner la quantité.
6. Lire et suivre les instructions de préparation qui s'affichent.


MORCEAUX DE POULET : Grille 1 morceau
1. Badigeonner le poulet d'huile.
2. Mettre le poulet sur la grille de convection avec un plat à brunir en dessous.
Pour régler les résultats de cuisson, appuyer sur [Cuisson]
Retour
Cuisson
Démarrer

   Pour modifier les réglages du degré de cuisson, appuyer sur la touche Cuisson et sur les touches “plus” (+) ou “moins” (-) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré.
7. Appuyer sur DÉMARRER.

   Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.

   Si nécessaire, lorsque l'aliment est prêt à être retourné, des signaux sont émis et “RETOURNER L’ALIMENT” s'affiche. Ouvrir la porte, retourner l'aliment, fermer la porte et appuyer sur CONTINUER.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
8. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Utilisation de la cuisson au gril manuelle :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE MANUELLE.
2. Dans le menu Méthode manuelle, appuyer sur PLUS DE CHOIX.
3. Appuyer sur GRILLADE/GRIL MANUEL.
4. Passer à l'étape 5
   OU
1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Dans le menu Méthode de cuisson, appuyer sur PLUS DE CHOIX.
3. Appuyer sur GRILLER.
4. Appuyer sur GRIL MANUEL.
5. Entrer la durée de cuisson désirée en utilisant le clavier numérique.
6. Pour changer la puissance pré-programmée, appuyer sur PUISSANCE et entrer la puissance désirée en utilisant le clavier numérique.
7. Appuyer sur DÉMARRER. L'afficheur présente le compte à rebours de la durée de cuisson au gril.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
8. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Cuisson

Les durées et puissances de cuisson ont été pré-programmées pour de nombreux types d'aliments allant au micro-ondes. Utiliser le tableau suivant comme guide.

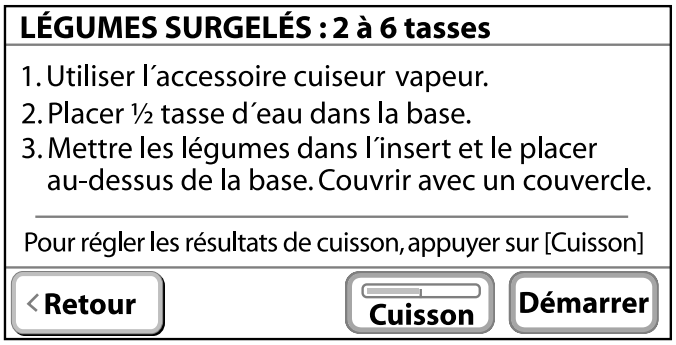
ALIMENT	QUANTITÉ
Bacon*	2 à 4 tranches
Pomme de terre au four	1 à 4 pommes de terre
Plat surgelé	10 à 21 oz (283 à 595 g)
Légumes surgelés	2 à 6 tasses
Œufs brouillés	1 à 4 œufs

*fonction Préchauffé

Utilisation de la cuisson programmée :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Appuyer sur CUISSON.
3. Sélectionner le type d'aliment approprié.

   Si l'aliment est du bacon, passer à l'étape 6 - cuisson programmée dans le plat à brunir.
4. Sélectionner la quantité.
5. Lire et suivre les instructions de préparation qui s'affichent.


LÉGUMES SURGELÉS : 2 à 6 tasses
1. Utiliser l´accessoire cuiseur vapeur.
2. Placer ½ tasse d´eau dans la base.
3. Mettre les légumes dans l´insert et le placer au-dessus de la base. Couvrir avec un couvercle.
Pour régler les résultats de cuisson, appuyer sur [Cuisson]
Retour
Cuisson
Démarrer

6. Pour modifier les réglages du degré de cuisson, appuyer sur la touche Cuisson et sur les touches “plus” (+) ou “moins” (-) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré.
7. Appuyer sur DÉMARRER.

   Lorsque la durée de détection est terminée, l'affichage indique automatiquement le compte à rebours de la durée de cuisson.

   Si nécessaire, lorsque l'aliment est prêt à être retourné, des signaux sont émis et “RETOURNER L’ALIMENT” s'affiche. Ouvrir la porte, retourner l'aliment, fermer la porte et appuyer sur CONTINUER.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
8. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel

Utilisation de la cuisson manuelle :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE MANUELLE.
2. Appuyer sur CUISSON MANUELLE (cuisson manuelle).
3. Passer à l'étape 4

OU

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE DE CUISSON.
2. Appuyer sur CUISSON.
3. Appuyer sur CUISSON MANUELLE.

   Entrer la durée de cuisson désirée en utilisant le clavier numérique.

   Pour changer la puissance pré-programmée, appuyer sur PUISSANCE et entrer la puissance désirée en utilisant le clavier numérique.
4. Appuyer sur DÉMARRER. Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Ramollir et faire fondre

Les fonctions Ramollir et faire fondre peuvent être utilisées pour ramollir ou faire fondre vos aliments. Les durées et puissances de cuisson ont été pré-programmées pour plusieurs types d'aliments. Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU - RAMOLLIR ET FAIRE FONDRE

RÉGLAGE	ALIMENT	QUANTITÉ
Ramollir	Beurre	½ à 2 bâtonnets
	Margarine	½ à 2 bâtonnets
	Fromage à la crème	3 ou 8 oz (85 g ou 225 g)
	Crème glacée	16, 32 ou 64 oz (450 g, 900 g ou 1,8 kg)
	Ramollir manuellement	Puissance de cuisson par défaut : 20 %
Faire fondre	Beurre	½ à 2 bâtonnets
	Margarine	½ à 2 bâtonnets
	Fromage	8 ou 16 oz (225 g ou 455 g)
	Chocolat	1 à 12 oz (28 g à 340 g)
	Guimauve	5 ou 10 oz (140 g ou 280 g)
	Faire fondre manuellement	Puissance de cuisson par défaut : 30 %

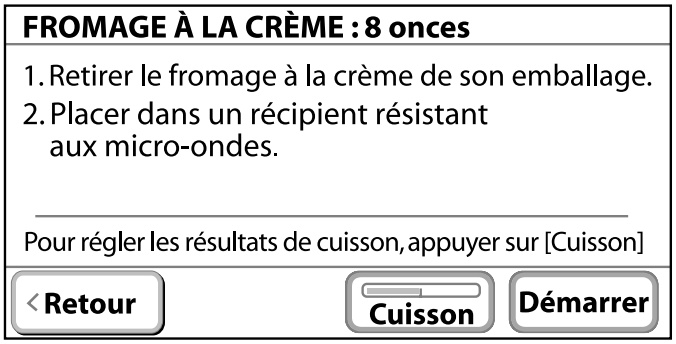
Utilisation de la fonction programmée Faire fondre/ramollir :

1. Dans le menu principal, appuyer sur FONDRE/RAMOLLIR.
2. Appuyer sur FAIRE FONDRE ou RAMOLLIR.
3. Sélectionner le type d'aliment approprié.
4. Sélectionner la quantité appropriée.

   Si l'aliment est du chocolat, entrer les onces à l'aide des touches numériques.

   Pour modifier les réglages du degré de cuisson, appuyer sur la touche Cuisson et sur les touches “plus” (+) ou “moins” (-) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré.

5. Lire et suivre les instructions de préparation qui s'affichent.


FROMAGE À LA CRÈME : 8 onces
1. Retirer le fromage à la crème de son emballage.
2. Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Pour régler les résultats de cuisson, appuyer sur [Cuisson]
Retour
Cuisson
Démarrer

6. Appuyer sur DÉMARRER.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

7. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Utilisation de la fonction manuelle faire fondre/ramollir :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE MANUELLE.
2. Dans le menu Méthode manuelle, appuyer sur PLUS DE CHOIX.
3. Appuyer sur FONDRE MANUEL ou RAMOLLIR MANUEL.
4. Passer à l'étape 4

OU

1. Dans le menu principal, appuyer sur FONDRE/RAMOLLIR.
2. Dans le menu Faire fondre/ramollir, appuyer sur FAIRE FONDRE ou RAMOLLIR.
3. Appuyer sur FONDRE MANUEL ou RAMOLLIR MANUEL.
4. Entrer la durée de cuisson désirée en utilisant le clavier numérique.
5. Appuyer sur DÉMARRER. L'afficheur présente le compte à rebours de la durée.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

6. Appuyer sur ARRÊT ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Maïs éclaté

La durée d'éclatement a été pré-programmée en fonction des emballages commerciaux de maïs à éclater pour micro-ondes.

- Pour de meilleurs résultats, ne pas utiliser de sachets de papier ordinaire ou d'articles en verre.
- Ne préparer qu'1 sac de maïs à éclater à la fois.
- Suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation de l'éclateur de maïs pour four à micro-ondes.
- Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis mettre fin au programme. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas refaire éclater le maïs non éclaté.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser des sachets de maïs à éclater frais.
- Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses.

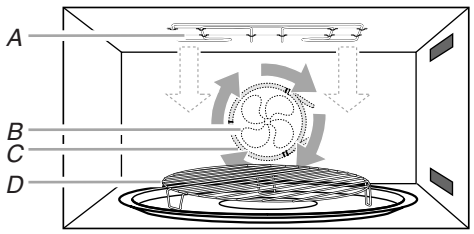
Pour faire éclater le maïs

1. Dans le menu principal, appuyer sur MAÏS ÉCLATÉ.
2. Sélectionner la taille appropriée.
3. Appuyer sur DEMARRER.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

4. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Conversion du système EasyConvect™



A. Élément de cuisson au gril
B. Ventilateur de convection
C. Élément de convection
D. Grille de convection

La cuisson par convection utilise l'élément de convection, l'élément de cuisson au gril et le ventilateur. L'air chaud circule dans tout le four au moyen du ventilateur. L'air constamment en mouvement entoure l'aliment pour chauffer rapidement la portion extérieure.

- La fonction de convection peut être utilisée pour faire cuire de petites quantités d'aliments sur une seule grille.
- Toujours utiliser la plaque de cuisson ou la grille de convection placée sur le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas couvrir le plateau rotatif, la grille convection ou la plaque de cuisson avec du papier d'aluminium.
- Ne pas utiliser des contenants en plastique léger, des enveloppes en plastique ou des produits de papier. Tous les ustensiles de cuisine ou les ustensiles en métal peuvent être utilisés lors de la cuisson par convection. Les tôles à pizza circulaires sont d'excellents ustensiles de cuisson pour la cuisson par convection.
- Utiliser la cuisson par convection pour les articles tels que les soufflés, biscuits, gâteaux des anges, pizza et la plupart des viandes et poissons.

La conversion du système EasyConvect™ est une fonction qui convertit une durée de cuisson au four thermique standard et une température en durée de cuisson et température idéales pour la cuisson par convection.

Les températures et durées par convection sont différentes de celles de la cuisson standard. Le four réduira automatiquement les températures et les durées de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection.

La conversion peut ne pas être exacte car les aliments sont regroupés en catégories générales.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE CONVECTION

RÉGLAGE	ALIMENTS
PRODUITS DE BOULANGERIE	Biscuits, pains : à cuisson rapide, à levure
	Gâteaux et biscuits
	Plats en sauce : incluant les plats surgelés et les soufflés
	Poisson
VIANDES*	Pommes de terre au four
	Poulet : entier et en morceaux, pain de viande,
	Rôtis : porc, bœuf et jambon
	*Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson est variable.
AUTRES ALIMENTS	Plats cuisinés : frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza
	Tartes : fuits et flan

Utilisation du système EasyConvect™ :

1. Placer la grille de cuisson par convection sur le plateau rotatif dans le four à micro-ondes, placer les aliments ou les ustensiles de cuisson sur la grille de convection et fermer la porte.
   OU
   Déposer les aliments ou le plat de cuisson au four sur la plaque de cuisson, à poser sur les glissières et fermer la porte.
2. Dans le menu principal, appuyer sur EASYCONVECT.
3. Sélectionner le type d'aliment approprié.
4. Entrer la durée de cuisson désirée en utilisant le clavier numérique.
5. Appuyer sur TEMP et entrer la température désirée (entre 125° et 475°F [52° et 246°C]) à l'aide des touches numériques.
   REMARQUE : La fonction Degré de cuisson n'est pas disponible pour le système EasyConvect™.
6. Appuyer sur DÉMARRER PRÉCHAUFF. La durée et la température standard seront converties et clignoteront brièvement sur l'écran d'affichage.
7. “PRÉCHAUFFAGE DU FOUR” apparaîtra et l'affichage comptera à rebours la durée de préchauffage.
   Vous pouvez sauter l'option de préchauffage en appuyant sur PAS DE PRÉCHAUFF., cependant, pour obtenir de meilleurs résultats, laisser le four préchauffer.
   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
8. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Type d'aliment

Le type d'aliment est une fonction qui vous permet d'entrer une fonction de cuisson en sélectionnant un type d'aliment au lieu d'un mode de cuisson.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE TYPES D'ALIMENTS

Petit déjeuner	Bacon, œufs brouillés
Produits laitiers/desserts	Beurre, margarine, fromage, fromage à la crème, chocolat, biscuits, crème glacée, guimauve
Aliments surgelés	
Poisson	Filet de poisson, pétoncles, crevettes, steak
Pain	Bagel, muffin, petit pain
Pizza	Pizza à pâte levée ou fine, pizza roulée
Légumes	
Plat	
Liquides	Boisson, soupe, sauce
Collations	Reste de pizza, pains à pizza, croquettes de pomme de terre, frites, guimauve
Légumes	
Légumes frais	Asperges, brocoli, carottes, chou-fleur, épi de maïs, haricots verts, pomme de terre rouge, épinards, courge
Légumes surgelés	
Pain	Bagel, muffin, petit pain, pain Bundt
Mets en sauce	
Viande	Bœuf - hamburger et rôtis
	Bacon
Volaille	Morceaux de poulet avec os, poitrine de poulet désossée, volaille hachée, poitrine de volaille désossée
Poisson/fruits de mer	Filet de poisson, darne de poisson, crevettes, pétoncles
Grains/pâtes/riz	
Pâtes sèches	Fettuccine, macaroni, penne, rotini, spaghetti, linguine
Pâtes fraîches	Ravioli, tortellini
Riz	Riz à grain long ou court

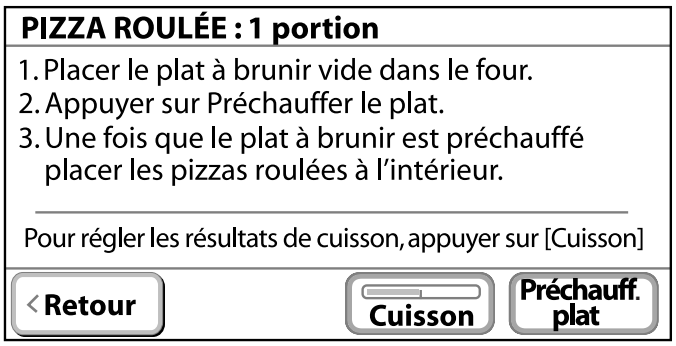
Utilisation d'un type d'aliment programmé :

1. Dans le menu principal, appuyer sur TYPE D'ALIMENT.
2. Suivre les écrans du menu pour sélectionner l'aliment spécifique et la quantité à cuire.

   Le détecteur déterminera les durées de cuisson pour la plupart des légumes frais et surgelés, grains, filets de poisson et plats surgelés.

   Pour modifier les réglages du degré de cuisson, appuyer sur la touche Cuisson et sur les touches "plus" (+) ou "moins" (-) pour augmenter ou diminuer le niveau désiré.
3. Lire et suivre les instructions de préparation qui s'affichent.

   Exemple :


PIZZA ROULÉE : 1 portion
1. Placer le plat à brunir vide dans le four.
2. Appuyer sur Préchauffer le plat.
3. Une fois que le plat à brunir est préchauffé placer les pizzas roulées à l'intérieur.
Pour régler les résultats de cuisson, appuyer sur [Cuisson]
Retour
Cuisson
Préchauff. plat

4. Appuyer sur DÉMARRER.
5. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
6. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Garder au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Les aliments cuits chauds peuvent être gardés au chaud dans le four à micro-ondes.

La fonction Garder au chaud peut être utilisée seule, ou être programmée pour suivre un programme de cuisson.

- Couvrir les assiettes de nourriture.
- Couvrir les aliments qui étaient couverts lors de la cuisson.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas couvrir les produits de boulangerie tels que pâtisseries, tartes, chaussons, etc.

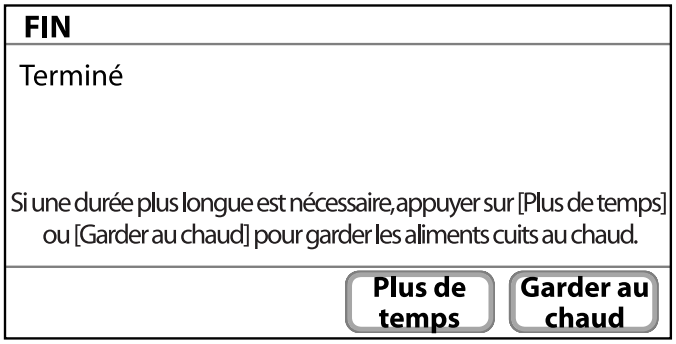
Utilisation de la fonction Garder au chaud :

1. Dans le menu principal, appuyer sur MÉTHODE MANUELLE.
2. Dans le menu Méthode manuelle, appuyer sur PLUS DE CHOIX.
3. Appuyer sur GARDER AU CHAUD.
4. Entrer la durée de cuisson désirée en utilisant le clavier numérique.
5. Appuyer sur DÉMARRER.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

Réglage de la fin d'un programme :

La fonction Garder au chaud peut être réglée à la fin d'un programme de cuisson.


FIN
Terminé
Si une durée plus longue est nécessaire, appuyer sur [Plus de temps] ou [Garder au chaud] pour garder les aliments cuits au chaud.
Plus de temps
Garder au chaud

1. Appuyer sur GARDER AU CHAUD.
2. Régler une durée à l'aide des touches numériques.

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four a refroidi. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Activer la fonction de verrouillage des commandes pour éviter d'activer l'écran tactile au cours du nettoyage. Voir la section “Verrouillage des commandes”.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir sur les surfaces en acier inoxydable, même en cas d'utilisation limitée ou non renouvelée.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid® Numéro de pièce 4396920 (non fournie) : Voir la section “Assistance ou service” pour commander.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR À MICRO-ONDES

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers - Pièce n° 31662 (non incluse) : Voir la section “Assistance ou service” pour commander.

CAVITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Pour éviter d'endommager la cavité du four à micro-ondes, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier recyclé.

Sur les modèles en acier inoxydable, frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager le fini.

La zone de contact de la porte et du cadre du four quand la porte est fermée doit être maintenue propre.

Méthode de nettoyage :

Saleté moyenne

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Saleté intense

- Savons et détergents doux, non abrasifs :

  Faire chauffer une tasse (250mL) d'eau pendant 2 à 5 minutes dans le four. La vapeur amollira la saleté. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Odeurs

- Jus de citron ou vinaigre :
- Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau avec 1 c. à soupe (15 mL) de jus de citron ou de vinaigre pendant 2 à 5 minutes dans le four.

TABLEAU DE COMMANCE/AFFICHEUR TACTILE INTERACTIF

Activer la fonction de verrouillage des commandes pour éviter d'activer l'écran tactile au cours du nettoyage. Voir la section “Verrouillage des commandes”.

Pour éviter d'endommager le tableau de commande/afficheur tactile, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier ou de chiffons de lavage rudes.

Appliquer une pression légère pour essuyer l'écran tactile.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitres et chiffon doux :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux, pas directement sur le tableau.

- Savon doux, eau et chiffon doux

PLAFOND DU FOUR À MICRO-ONDES

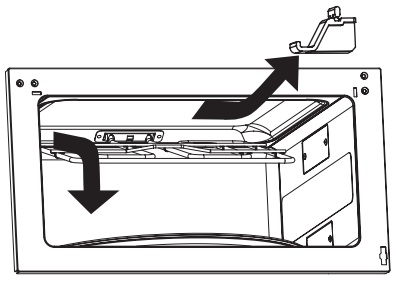
L'élément de cuisson au gril ne nécessite pas de nettoyage sachant que la chaleur intense brûle toute projection de nourriture. Cependant, le plafond au-dessus de l'élément de cuisson au gril nécessite un nettoyage régulier.

Méthode de nettoyage :

- Eau tiède, détergent doux et une éponge.

Nettoyage :

1. Tourner et retirer le crochet de céramique.



2. Abaisser l'avant de l'élément de cuisson au gril pour accéder au plafond et nettoyer.
3. Remettre l'élément de cuisson au gril en place et réinstaller le crochet de céramique.

Toujours remettre l'élément de cuisson au gril en position pour la cuisson après le nettoyage.

PLATEAU ROTATIF

Remettre le plateau rotatif en place immédiatement après le nettoyage. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant doux et tampon à récurer
- Lave-vaisselle

GRILLE

- Tampon en laine d'acier
- Lave-vaisselle

PLAT À BRUNIR

Pour éviter d'endommager le plat à brunir, ne pas le plonger ni le rincer dans l'eau alors qu'il est encore chaud. Ne pas utiliser de tampons en laine d'acier.

Méthode de nettoyage :

- Eau tiède, détergent doux et une éponge. Les zones très sales peuvent être nettoyées avec un tampon à récurer et un nettoyant doux.
- Lave-vaisselle

PLAQUE DE CUISSON

- Lave-vaisselle

CUISEUR VAPEUR

- Lave-vaisselle

SUPPORT ET ROULETTES DU PLATEAU ROTATIF, AXE ET POIGNÉE DE POÊLE À CROUSTILLER

- Lave-vaisselle

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **Le micro-ondes est-il correctement raccordé?**
  Voir les Instructions d'installation.

Le four à micro-ondes ne fonctionne pas

- **La porte est-elle bien fermée?**
  Bien fermer la porte.
- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?**
  Voir la section “Commande électronique du four”.
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?**
  Voir la section “Verrouillage des commandes”.
- **Sur les modèles à fours combinés, le four inférieur est-il en train d'effectuer un programme d'autonettoyage?**
  Le four supérieur ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage du four inférieur.
- **Le magnétron fonctionne-t-il correctement?**

  Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau froide pendant 2 minutes à la puissance de cuisson maximale. Si l'eau ne chauffe pas, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

Le four bourdonne

- Ceci est normal et se produit lorsque le transformateur dans le magnétron se met en marche.

La porte du four semble gondolée

- Ceci est normal et n'affecte pas la performance.

Le plateau rotatif ne fonctionne pas

- **Le plateau rotatif est-il bien en place?**
  S'assurer que le plateau rotatif est à l'endroit et repose bien sur son support.
- **Le support du plateau rotatif fonctionne-t-il correctement?**
  Retirer le plateau rotatif. Retirer et nettoyer le support du plateau rotatif et les roulettes. Réinstaller le support du plateau rotatif. Réinstaller le plateau rotatif. Mettre 1 tasse (250 mL) d'eau sur le plateau rotatif, puis remettre le four à micro-ondes en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”. Ne pas faire fonctionner le four si le plateau rotatif et son support ne fonctionnent pas correctement.

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens

- Ceci est normal et dépend de la rotation du moteur au début du programme.

Des messages s'affichent

- **L'afficheur indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?**
  Effacer l'affichage. Voir la section “Affichage tactile interactif”. S'il réapparaît, faire un appel de service. Voir la section “Assistance ou service”.

L'afficheur indique le compte à rebours, mais ne fonctionne pas

- **La minuterie est-elle en cours d'utilisation?**
  Voir la section “Minuterie”.

Les signaux sonores ne retentissent pas

- **Les signaux sonores sont-ils désactivés?**
  Voir la section “Son”.

De la fumée sort de l'évent du four lors de la cuisson au gril (sur certains modèles)

- Un dégagement de fumée est normal et se produit tout comme pour la cuisson pour croustiller traditionnelle.

Étincelles lors de la cuisson au gril (sur certains modèles)

- Ceci est normal et se produit lorsque la graisse de la cuisson précédente brûle. Les étincelles cesseront une fois que la graisse sera complètement brûlée.

Les durées de cuisson semblent trop longues

- **La puissance de cuisson est-elle bien réglée?**
  Voir la section “Puissance de cuisson aux micro-ondes” à la section “Utilisation du four à micro-ondes”.
- **Chauffe-t-on de grosses quantités d'aliments?**
  Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues.
- **La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans “Pièces et caractéristiques”?**
  Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.

Interférences avec la radio ou le téléviseur

- **La radio ou le téléviseur se trouve-t-il/elle près du four à micro-ondes?**
  Éloigner l'appareil du four à micro-ondes ou ajuster l'antenne de la radio ou du téléviseur.
- **La porte du four à micro-ondes et les surfaces d'étanchéité sont-elles propres?**
  S'assurer que ces zones sont propres.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision que celle utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné KitchenAid le plus proche.

Veuillez appeler sans frais le Centre d’interaction avec la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-807-6777.**

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d’entretien.
- Ventes d’accessoires et pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada à l’adresse suivante :

Centre d’interaction avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

Pièces de rechange et accessoires

Plateau rotatif en verre
Pièce numéro 8304389

Support du plateau rotatif et roulettes
Pièce numéro 8304390

Axe du plateau rotatif
Pièce numéro 8304391

Poêle à croustiller
Pièce numéro 8304392

Poignée de la poêle à croustiller
Pièce numéro 8304393

Plaque de cuisson
Pièce numéro 8304408

Cuiseur vapeur
Pièce numéro 8304394

Grille de convection
Pièce numéro 8304395

Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid®
(modèles en acier inoxydable)
Pièce numéro 4396920

Chiffons pour acier inoxydable KitchenAid®
(modèles en acier inoxydable)
Pièce numéro 8212510

Nettoyant tout-usage pour appareil ménager
Pièce numéro 31662B

GARANTIE DU FOUR ENCASTRÉ ET DU FOUR À MICRO-ONDES KITCHENAID®

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid ou KitchenAid Canada (ci-après désignées “KitchenAid”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d’achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid ou KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants, en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Élément électrique
- Pièces du système de commande à semi-conducteurs

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT

Sur les fours à micro-ondes seulement, de la deuxième à la dixième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour la cavité du four en acier inoxydable et la porte intérieure si la pièce rouille de part en part du fait de vices de matériaux ou de fabrication.

KITCHENAID NE PRENDRA PAS EN CHARGE

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Ces pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de produits non approuvés par KitchenAid.
5. Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour les appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
6. Le ramassage et la livraison. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Les frais de voyage ou de transport pour le service d'un produit dans les régions éloignées.
9. La dépose et la réinstallation de votre appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contacter votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant KitchenAid. Aux É.-U., composer le **1-800-422-1230**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 10/05

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle_____

Numéro de série _____

Date d’achat_____

W10138787A

6/07

© 2007. All rights reserved.
Tous droits réservés.

® Registered Trademark/TM Trademark of KitchenAid, U.S.A., KitchenAid Canada licensee in Canada
® Marque déposée/TM Marque de commerce de KitchenAid, U.S.A., Emploi sous licence par KitchenAid Canada au Canada

Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.